



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Moscato Biancospino, fresco con sentori di pesca ed albicocca...

Denominazione:

Annata:
Vitigno:
Gradazione alcolica:
Numero di bottiglie prodotte:
Resa per ettaro:
Prima annata di produzione:

Moscato d'Asti DOCG
2009
100% Moscato
5,5% vol
90.000 bottiglie (23% dell'intera produzione)
5.000
1977

Vigneto:

Nome/ collocazione geografica:
Tipologia del terreno:
Età media del vigneto:
Altitudine media:
Estensione del vigneto:
Caratteristiche speciale:

Biancospino
calcareo e sabbioso
25-30 anni
300 m
20 ettari
esposizione sud

Vinificazione:

Periodo vendemmia:
Cantina:
Fermentazione:
Imbottigliamento:
Disponibilità:

inizio settembre
LA SPINETTA, Castagnole Lanze
un mese in autoclave a 15°C
fine ottobre – fine novembre
dicembre/gennaio dopo la vendemmia

Descrizione del vino:

Colore:
Profumo:

giallo con riflessi verdognoli
fresco, con leggeri sentori di melone ed arancia,
elegantemente dolce e leggero
in bocca è delicato e ricorda la pesca e l'albicocca
375 ml., 750 ml., magnum
tradizionalmente come vino da dessert, ma anche come
aperitivo, rinfresco pomeridiano e brunch domenicale

Palato:

Formati disponibili:
Abbinamenti:

Altre informazione:

Sistema di allevamento:
Acidità totale:
Contenuto zuccherino:
pH:
Temperatura
di servizio ideale:
Bicchieri consigliato:

Guyot
7%
120g
3,3

6°-8° C
piccoli Bordeaux

