



# Moscato d'Asti LA CAUDRINA

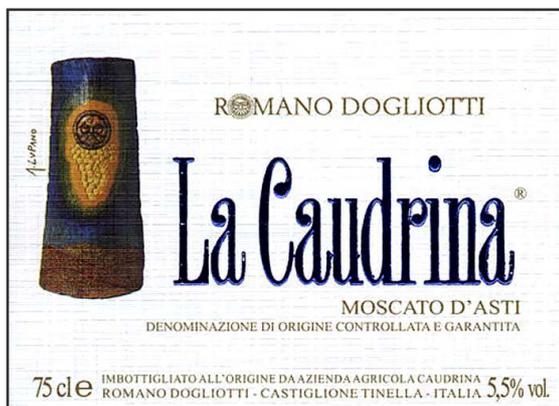
**Vino:** Vivace naturale

**Colore:** Giallo paglierino carico

**Profumo:** Aromatico, con sfumature floreali delicate

**Sapore:** Dolce, gradevolmente acidulo, con aroma delicato e persistente

**Abbinamenti:** Ottimo vino da dessert, si sposa felicemente con pasticceria secca con il classico panettone o la colomba pasquale, per il suo moderato contenuto alcolico è ben accetto anche come dissetante bevanda estiva



## Il Vigneto

Superficie (Ha): 11

Vitigni impiantati: Moscato

Anno di impianto: 1979

Numero ceppi per ettaro: 4500

Altitudine (m): 280 S.L.M.

Esposizione: Sud Sud-Ovest

Giacitura: Collinare

Natura del terreno: Marnoso-Calcareo

## Come Nasce

L'uva moscato, aromatica per eccellenza, necessita di una **tecnica di vinificazione particolare** per conservare nel vino tutta la fragranza del frutto.

Immediatamente dopo la **raccolta rigorosamente a mano** l'uva è pressata delicatamente e il mosto ottenuto reso brillante con chiarificazioni e filtrazioni. tale **succo d'uva** si conserva in vasche frigorifere sino al momento dell'elaborazione in autoclave per l'ottenimento di **un vino vivace** mediante una fermentazione condotta a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati. Il processo produttivo è identico per i diversi moscati anche se ognuno di essi presenta caratteristiche qualitative particolari, conferite dai **differenti vigneti di origine**.