



## Moscato d'Asti LA GALEISA

**Vino:** Vivace naturale

**Colore:** Giallo paglierino carico, quasi dorato

**Profumo:** Aromatico, complesso e intenso

**Sapore:** Dolce, gradevolmente acidulo, con aroma molto persistente, corposo, rotondo e vellutato

**Abbinamenti:** Ottimo vino da dessert, si sposa felicemente con le fragole, con le pesche ripiene all'amaretto, con le crostate e torte di nocciole.



### Il Vigneto

Superficie (Ha): **3,75**

Vitigni impiantati: **Moscato**

Anno di impianto: **1970**

Numero ceppi per ettaro: **5000**

Altitudine (m): **320 S.L.M.**

Esposizione: **Sud Sud-Ovest**

Giacitura: **Collinare**

Natura del terreno: **Calcareo-Sabbiosa**

### 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**.