



ROSSELLO

casa vinicola dal 1920

Moscato d'Asti D.O.C.G



Nome: Moscato d'Asti D.O.C.G

Regione: Piemonte

Vitigni: Moscato

Annata: 2015

Vigneti: contropalliera con forma di potatura guyot

Altitudine: 300 metri s.l.m.

Clima: 2600 ore somme termiche

Tipologia terreno: medio impasto tendente all'argilloso

Età vigneti: 20 anni

Densità di impianto: 2,40 m x 0,90 m

Resa per ettaro: 78 q.li

Vendemmia: prima quindicina di settembre

Affinamento: acciaio

Gradazione alcolica: 5,5 %

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato con riflessi verdi

Profumo: tipiche sensazioni floreali, espresse in grande quantità dalla molecola olfattiva del linalolo.

Sapore: piacevole in bocca, dalla grande persistenza a carattere

Capacità bottiglia: 0,75 L

Vinificazione: pigia - diraspatura; vinificazione in acciaio con fermentazione e rifermentazione controllata dall'ossigeno in autoclave

Rosello Cav. Bernardino

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel. 0173 81844 - P.IVA 03305660049 - info@rossellovini.it