



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Moscato 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve destinate alla produzione del Moscato d'Asti le Meridiane provengono da vigneti allevati su colline caratterizzate da marne ad impasto medio in cui, rispetto al calcare, prevalgono le frazioni fini, cioè sabbie quarzose e limo finissimo, in grado di apportare abbondanza di oligoelementi garantendo contemporaneamente un'immediata espressione del bouquet.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti sono allevate a contropalliera col sistema Guyot. I vigneti, situati su colline a forte pendenza, permettono una perfetta maturazione dei grappoli.

VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO:

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. Il mosto viene immediatamente refrigerato in attesa della successiva parziale fermentazione in autoclave, affinché l'anidride carbonica, che dona la spuma vivace, rimanga in parte disciolta nel vino. La fermentazione è poi interrotta mediante refrigerazione, in modo che rimangano circa 140 grammi per litro di zuccheri.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il perlage è fine ed abbondante. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è intenso, ricco di sentori aromatici - in particolare si riconoscono i fiori d'arancio, pesco e albicocco - in perfetto equilibrio con il basso contenuto alcolico e con l'acidità, mai molto elevata, che conferisce al prodotto una piacevole freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino dolce ed aromatico ben si accompagna con i dolci a fine pasto e il classico torrone di nocciole. Compagno ideale nei momenti di festa è piacevole bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata, in particolare dopo l'attività sportiva.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C

GRADO ALCOLICO:

5% Vol

