

Moscato d'Asti DOCG

Il Moscato d'Asti si presenta con un colore giallo paglierino con una bella intensità cromatica.

Il sapore dolce è equilibrato e il profumo è fragrante e aromatico con piacevoli sfumature fiorite e note di frutta.

Prodotto nel comune di Treiso con esposizione a ovest.

Nome del prodotto: Moscato d'Asti DOCG

Vitigno: moscato

Denominazione: Moscato d'Asti

Classificazione: DOCG

Colore: bianco

Tipologia: effervescente

Paese/Regione: Treiso – Piemonte

Alcool svolto: 5,5%

Zucchero residuo: 113,9 g/l

Numero di bottiglie prodotte: 2000

VINIFICAZIONE

Metodo: pressatura soffice di uva intera a 0,6 bar. Il mosto chiarificato dopo un processo di flottazione e filtrazione viene stoccato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a -3 °C. La fermentazione può iniziare anche mesi dopo la vendemmia, il mosto viene spostato in autoclavi in acciaio, viene inoculato lievito selezionato e aumentata la temperatura fino a 20 °C, raggiunto il 5/5,5% di alcol e circa 2 bar di pressione il vino viene dinuovo refrigerato e successivamente imbottigliato attraverso un processo di filtrazione sterile a 0,45 micron.

Temperatura: 20 °C temperatura controllata

Durata: 12/15 days

Malolattica: no

Affinamento: in acciaio

Tipo di botte: acciaio inox a temperatura controllata

Tempo minimo in bottiglia: 1 mese

VIGNA

% Uva/ Vitigno: moscato giallo 100%

Terreno: marnoso calcareo, sabbioso

Esposizione: ovest

Metodo agricolo: convenzionale

Anno d'impianto: 2008

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geolocalizzazione: 44°42'15"N 8°05'06" E

BOTTIGLIA

Peso della bottiglia vuota: 575 g

Potenziale d'invecchiamento: 2 anni

Dimensione del turacciolo: 26x45

Materiale del turacciolo: Sughero micro agglomerato birondellato

Tipo di bottiglia: Albeisa Tradizionale

Numero di bottiglie per scatola: 6-12

Dimensione della scatola: 6 bot. 26x18x31 – 12 bott 26x32x34

ANALISI CHIMICHE

Estratto secco: 19,05 g/l

Acidità totale: 6,23 g/l (acido tartarico)

Acidità volatile: 0,25 g/l (acido acetico)

SO2 totale: 116 mg/l

SO2 libera: 30 circa mg/l



Azienda Agricola Rusel

Frazione Tre Stelle, 18 – 12050 Barbaresco (Cuneo)

+39 0173 638280

+39 339 302 2902

info@rusel.it

P. IVA 03276850041