



MOSCATO D'ASTI

denominazione di origine controllata e garantita

SAN CARLO®

La coltivazione del vitigno Moscato è antichissima. Se ne parlava già nel 1200 all'interno degli statuti del Comune di Canelli. Giovan Battista Croce, gioielliere milanese trasferitosi a Torino alla fine del secolo è considerato padre del Moscato d'Asti. Nelle Sue cantine private mise a punto la tecnica di preparazione dei vini dolci, aromatici e poco alcolici. Il Moscato d'Asti ha raggiunto livelli qualitativi straordinari grazie alla diffusione della moderna tecnologia enologica, in particolare quella del freddo, che ha consentito di mantenere nel vino gli aromi e i sapori del frutto, e nello stesso tempo, di stabilizzare il prodotto. Storia, tradizione, dedizione, applicazione e ricerca continua lo mantengono prezioso ed unico, esaltandone le peculiari caratteristiche. Eccellente con i dolci e come aperitivo accompagnato da frutta fresca esotica.

Il Moscato d'Asti d.o.c.g. SAN CARLO® è prodotto nella seconda azienda agricola di proprietà a Castiglione Tinella in Langha, regione San Carlo (10 ettari in coltura specializzata a Moscato in un unico appezzamento) terra vocata alle migliori produzioni in assoluto nonché casa natale del capostipite di famiglia il Sig. Enrico Riccardo. Il nome San Carlo sull'etichetta è anche in onore della chiesetta sita a pochi passi dai vigneti San Carlo dinnanzi all'azienda.

Zona di produzione: Montalbera - Castiglione Tinella - Vigneti San Carlo - Langa - Piemonte.

Vigneto: sistema di allevamento Gujot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno: Moscato 100% lavorato in purezza.

Vinificazione: in bianco, pressatura soffice, decantazione e stoccaggio a temperatura controllata. Fermentazione in autoclave.

Affinamento: Non necessita di affinamento. Longevità non inferiore ai 18/24 mesi.

Colore: Giallo dorato.

Profumo: caratteristico e tipico, con sentori che ricordano il glicine e il tillo, la pesca e l'albicocca e profumi balsamici.

Sapore: Intenso tipico dei Moscati, con note di salvia e fiori d'arancio.

Bottiglia: Albeisa gr. 575 -Vetro- colore Uvag.

Tappo: sughero 26x45

Dati analitici:

Gradazione alcolica complessiva: da 12,50 a 13,50 di cui 5,5 svolti.

Acidità Totale: 5,6-6,0 g/lt.

Zuccheri residui: 130-150 g/lt

Estratto secco: 24-26 g/lt