

Moscato d'Asti DOCG



Varietà di uva: 100% Moscato

Origini: La vigna si trova nel comune di Mango, nel Bricco Avene.

Tipo di terreno: Di medio impasto, a reazione sub-alcantica, con sufficiente dotazione di sostanza organica.

Periodo di raccolta: Fine agosto – Inizio settembre

Vinificazione: L'uva viene raccolta a mano in piccole cassette e immediatamente trasportata in cantina dove viene sottoposta ad una pressatura soffice. Dopo la decantazione a freddo, da 10 a 15 gg in vasche di acciaio a temperatura controllata, il mosto ottenuto viene illimpidito. Successivamente inizia la trasformazione dello zucchero presente nel mosto in alcool e anidride carbonica. Al raggiungimento di 5° alcolici, abbassiamo la temperatura così da interrompere la fermentazione. Durante questa, la CO₂ naturalmente prodotta rimane disciolta nel vino, conferendogli quella naturale freschezza caratteristica del Moscato d'Asti, che ha inoltre un residuo zuccherino di circa 140 g/l.

Invecchiamento: Il vino rimane in vasca di acciaio per circa 1 mese.

Imbottigliamento: A fine novembre è già in bottiglia

Colore: Giallo paglierino più o meno intenso a seconda della annate.

Profumo: fruttato intenso, aromatico, molto persistente.

Sapore: Dolce, in armonico equilibrio con il basso contenuto alcolico e con l'acidità mai molto elevata che gli conferisce una piacevole freschezza.

Gradi: 5% con 140 g/l di zuccheri naturali residui.

Abbinamenti: Con tutta la buona pasticceria, ma soprattutto con tutte le varietà di torrone, prodotto dalla famiglia Sebaste.

Grape variety: 100% Moscato

Origins: The vineyards is located in Mango village, at "Bricco Avene" Hill.

Type of soil: Mixed sub-alkaline, with sufficient concentration of organic matter.

Harvesting time: End of August - beginning of September.

Vinification: The grapes are picked by hand in small boxes and immediately transferred to the cellar to be soft pressed. After a cold processing in steel tanks from 10 to 15 days with carefully controlled temperature, the must is then clarified. Subsequently, it starts the alcoholic fermentation, in autoclave, with production of carbon dioxide. At 5% of alcohol, we rapidly reduce the temperature to stop the fermentation, and we make a filtration. The natural CO₂ produced, it remains dissolved into the wine, giving it the characteristic feeling of sparkling, with a residual natural sugar of about 140 g/l.

Ageing: The wine remain into steel tanks for 1 month.

Bottling: It normally takes place at the end of November. In December is already on the market.

Color: Straw-yellow of varying intensity depending on the vintage, intense.

Nose: Intensely fruit nose which is aromatic and very persistent. **Palate:** The sweet flavor is beautifully balanced with the low alcohol and the acidity, which though never high, gives it an appealing freshness.

Degree: 5 % with 140 g/l of natural residual sugar.

Food pairings: A perfect dessert wine to end the meal with a joyful note or with the nougat produced by Sebaste Family.



MauroSebaste

Azienda Agricola Sylla · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

