

# MOSCATO D'ASTI DOCG

Serralunga d'Alba  
MASSOLINO

*Tradizionalmente, a Serralunga si coltiva anche il Moscato D'Asti DOCG. Lo vinifichiamo dal 1993. Dolce, fragrante e...*

Anche per il Moscato d'Asti DOCG adottiamo grandi accortezze. Dalla coltivazione delle viti, ai lavori di Cantina, ogni passaggio è seguito con attenzione per restituire nel calice anche le note più delicate.

**Tipologia del terreno:** di medio impasto, tendente al calcareo.

**Prima annata di produzione:** 1993.

**Vinificazione e invecchiamento:** si svolge in autoclavi ed è volta a preservare tutta la fragranza e gli aromi tipici del vitigno, esaltando le spiccate note di salvia e menta conferite dal terreno.

## Caratteristiche di degustazione

**Alla vista:** giallo paglierino brillante, con presenza di un buon perlage fine e persistente; mantiene una limitata pressione, come raccomanda la tradizione di questo vino.

**Al naso:** accattivante, di grande freschezza e intensità, rivela note fruttate decise tra le quali prevale senza dubbio la salvia.

**Al palato:** ampio ed avvolgente, si rivela non eccessivamente dolce; è naturalmente predominante l'aroma tipico dell'uva Moscato ed ha un finale lunghissimo e delizioso.

È consigliabile berlo alla temperatura di 9-10°C. Si accompagna superbamente con dolci, come la classica torta alle nocciole delle Langhe o con quella di mele e pinoli, la torta al limone, le sfogliate di frutta e il tradizionale panettone natalizio. Si rivela, però, davvero particolare e suggestivo se accostato a formaggi stagionati e leggermente piccanti. Per apprezzare appieno la fragranza di questo vino, consigliamo di stappare la bottiglia al momento.

