



## BIO MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. SANTO STEFANO

Santo Stefano, come il paesino in cui Beppe e Rosalba hanno messo su Famiglia e Azienda: una piccola gemma langarola in cui abbiamo deciso di tutelare l'ambiente lasciando un vigneto completamente incontaminato... da qui nasce il nostro Moscato Bio! Il vino "Santo Stefano" riflette la grandezza del nome che porta: di colore giallo paglierino con un perlage fine e brillante, racchiude il profumo aromatico dell'uva moscato con sentori primari di miele e fiori che si sposano con la percezione olfattiva di crosta di pane e lievito. Al gusto, la sensazione è dolce e piena, compensata da una contenuta acidità che consente al vino di non risultare eccessivamente stucchevole. Particolarmente indicato in cucina in abbinamento a dessert della tradizione piemontese: Zabaione, bunet al cioccolato e pasticceria secca

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

**ZONA D'ORIGINE:** Piemonte - Langhe, Comune di Santo Stefano Belbo

**VINIFICAZIONE:** Pigiatura soffice del mosto, criomacera-zione per 24-36 ore, fermentazione in autoclave a temperatura controllata per 7 giorni, con conseguente presa di spuma. Blocco della fermentazione con il freddo, microfiltrazione e imbottigliamento sterile e isobarico per il mantenimento della CO2 naturale.

**COLORE:** Giallo paglierino **GUSTO:** Dolce, aromatico

**PROFUMO:** Aromatico con sentori primari di uva Moscato, miele, rosa, fiori di tiglio e di acacia.

**ABBINAMENTI:** Dolci in generale, soprattutto di pasta secca. Buono come aperitivo e ottimo come bevanda.

**Alcool : 5%    Zucchero : 150 gr/l**

SMALTIMENTO IMBALLAGGI			
RACCOLTA DIFFERENZIATA			dedicata/organico
BOTTIGLIA	CAPSULA	PENDAGLIO	TAPPO
GL70	C/ALU 90	PAP 22	FOR 51
VETRO	ALLUMINIO	CARTA	SUGHERO
verifica le disposizioni del tuo Comune			



Coppa



100% Moscato Biologico



10-12°C



Conservare bottiglia in verticale