

Borgo Maragliano

LA CALIERA MOSCATO D'ASTI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Moscato d'Asti

Vitigno 100% Moscato Bianco di canelli

Tipologia del terreno 45% tufaceo, 48% arenaria, 7% calcio

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione L'uva moscato ormai matura viene pressata sofficientemente. Il prodotto ottenuto viene introdotto in cella frigorifera alla temperatura di 0 °C al fine di inibire l'attività fermentativa. Successivamente verrà filtrato e messo in autoclave dove si favorisce l'avvio fermentativo che si protrarrà fino a 5,5% vol. di alcool. A questo punto della lavorazione il prodotto ormai divenuto Moscato d'Asti viene raffreddato a 0 °C per bloccare la fermentazione. Trascorso il mese di ottobre si procede all'imbottigliamento nei primi giorni di novembre.

NOTE ORGANOLETTICHE

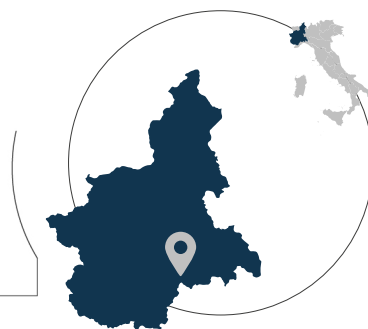
Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Profumo intenso con sentori di frutta candita, fiori d'acacia e sfondo muschiato.

Sapore Un Moscato d'Altura, corposo, vellutato con una dolcezza piacevole e non eccessiva.

Abbinamenti Accompagna tutti i dessert a base di frutta.

Temperatura di servizio 6/8°



LOAZZOLO / PIEMONTE

BORG
MARAGLIANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | CARLO GALLIANO (enologo)
GIOVANNI GALLIANO (enotecnico)
ALESSANDRO SANTINI (consulente esterno)



VITIGNI | CHARDONNAY, MOSCATO BIANCO,
RIESLING RENANO, PINOT NERO,
BRACHETTO

