

Marchesi di Gresy

# MOSCATO D'ASTI LA SERRA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Moscato D'asti

**Zona produttiva** Situato nella tenuta La Serra, in Comune di Cassine - Provincia di Alessandria. Esposizione a sud e altitudine media che varia da 220m a 380m s.l.m.

**Vitigno** Moscato 100%

**Vinificazione e affinamento** Pneumo-pressatura delle uve intere, illimpidimento del mosto e abbattimento della temperatura in vasche condizionate. Mantenimento del mosto a bassa temperatura fino al passaggio in autoclave per la presa di spuma ed il successivo imbottigliamento.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

**Profumo** Intense e fresche note fruttate di pesca bianca e fichi, intercalate da sentori di salvia.

**Sapore** Al palato l'armonia tra la freschezza e la morbidezza degli zuccheri residui offre un vino naturalmente e leggermente frizzante, dalla grande bevibilità e piacevolezza.

**Abbinamenti** Vino ideale per accompagnare tutta la pasticceria secca, le crostate e la frutta fresca.



BARBARESCO / PIEMONTE



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY



ANNO DI FONDAZIONE | 1797



ENOLOGO | MATTEO SASSO,  
PIERO BALLARIO



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,  
DOLCETTO, CABERNET SAUVIGNON,  
MERLOT, SAUVIGNON BLANC,  
MOSCATO, CHARDONNAY

