



Il **Moscato d'Asti** è uno straordinario vino da dessert dolce-aromatico, leggermente spumeggiante, unico al mondo e vanto della nostra terra. Il vitigno è l'antico *Moscato bianco del Piemonte*, già conosciuto in epoca romana, oggi amorosamente coltivato nei nostri vigneti della "Cascina Sargentin", zona altamente vocata per questa particolare varietà.

Il colore è giallo paglierino brillante, con delicati riflessi verdolini. Una delicata spuma bianca si risolve in un *perlage* finissimo e molto persistente.

Il *bouquet* aromatico, floreale e fruttato è ampio, intenso e persistente.

Il sapore, piacevolmente dolce, fresco per la moderata alcolicità e giusta sapidità acida, è morbido e ricco di sensazioni muschiate proprie dell'uva moscato; molto lunga ed intensa la persistenza aromatica.

Vino da dessert per eccellenza, accompagna bene la pasticceria fresca, torte farcite, il classico panettone, ogni genere di pasticceria da forno e la frutta.

Per meglio apprezzare il suo straordinario bouquet, si consiglia di servirlo nella classica coppa di cristallo ad una temperatura di circa 10°C. È il vino dell'allegria e dell'amicizia.

Varietà:	Moscato bianco.
Portinnesto:	kober 5bb – S04
Densità impianto:	5000 ceppi per ettaro.
Forma di allevamento:	controspalliera con potatura 'a Guyot'.
Altitudine media:	270 mt. s.l.m.
Esposizione:	Sud-Est e Sud-Ovest.
Terreno:	di medio impasto, a reazione subalcalina, con sufficiente dotazione di sostanza organica.
Anni di impianto:	1980/2001.
Ubicazione:	Comune di Neviglie
Superficie complessiva:	2,7 ettari.