



Asti LA SELVATICA

Vino: Spumante D'Asti D.O.C.G.

Spuma: Abbondante e fine, con perlage persistente

Colore: Giallo paglierino carico, quasi dorato

Profumo: Aromatico, complesso e intenso

Sapore: Dolce, gradevolmente acidulo, con aroma molto persistente, corposo, rotondo e vellutato

Abbinamenti: Ottimo vino da dessert, si sposa felicemente con le fragole, con le pesche ripiene all'amaretto, con le crostate e torte di nocciole.



Il Vigneto

Superficie (Ha): 2,5

Vitigni impiantati: Moscato

Anno di impianto: 1975

Numero ceppi per ettaro: 5000

Altitudine (m): 280 S.L.M.

Esposizione: Sud Sud-Ovest

Giacitura: Collinare

Natura del terreno: Marnoso-Calcarea

Come Nasce

L'uva moscato, aromatica per eccellenza, necessita di una **tecnica di vinificazione particolare** per conservare nel vino tutta la fragranza del frutto.

Immediatamente dopo la **raccolta rigorosamente a mano** l'uva è pressata delicatamente e il mosto ottenuto reso brillante con chiarificazioni e filtrazioni. tale **succo d'uva** si conserva in vasche frigorifere sino al momento dell'elaborazione in autoclave per l'ottenimento di **un vino vivace** mediante una fermentazione condotta a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati. Il processo produttivo è identico per i diversi moscati anche se ognuno di essi presenta caratteristiche qualitative particolari, conferite dai **differenti vigneti di origine**.