

TOSTI®

1820

Canelli



ASTI DOCG

DOLCE

VITIGNO: Moscato bianco.

TERRITORIO: 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo.

TERRENO: eterogeneo in prevalenza calcareo.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: inizio di settembre.

RACCOLTA: manuale.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva e successiva ed immediata refrigerazione del mosto.

FERMENTAZIONE: aggiunta dello sciroppo zuccherino e fermentazione in autoclave a bassa temperatura fino ad ottenere una sovrappressione di 5,5 bar e 7% vol di alcool effettivo. Arresto della fermentazione mediante refrigerazione e successive filtrazioni.

DATI TECNICI

ALCOOL: 7% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 90 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: abbondante e persistente.

PERLAGE: fine, costante e persistente.

COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi brillanti.

PROFUMO: aromatico, fresco con eleganti note fruttate.

SAPORE: fine, fragrante; alcolicità, dolcezza ed acidità sono in perfetto equilibrio, il retrogusto è lungo e richiama l'aromaticità dell'uva di origine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

CAPACITÀ DISPONIBILI: cl 20, cl 75, cl 150 magnum