



Viticoltori dal 1914

## MOSCATO D'ASTI DOCG "BRUNA"



**ZONA DI PRODUZIONE:** Costigliole d'Asti

**TERRENO:** Argilloso e calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Il tradizionale "Guyot" piemontese

**RESA PER ETTARO:** 115 q.li/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 8-40 anni

**UVAGGIO:** 100% Moscato

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** Selezione e raccolta delle uve a completa maturazione, cui fa seguito una pressatura soffice (eseguita con pressa ad azoto). Il mosto ottenuto dalla pressatura viene decantato e filtrato a 0°. La fermentazione per la presa di spuma avviene in autoclave con lieviti selezionati a 18°C. Dopo circa 30 giorni di autoclave si procede all'imbottigliamento

**COLORE:** Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati che richiamano l'uva

**PROFUMO:** Intenso, fresco, fragrante, che richiama alla mente note di fiori di arancio e di salvia con un sottofondo appena accennato di miele

**SAPORE:** Gradevolmente dolce, equilibrato, caratteristico e leggermente vivace

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 6%

**ACIDITA' TOTALE:** <5,60 gr./l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 134 gr./l

**ABBINAMENTI:** Qualsiasi tipo di dessert, pasticceria secca, frutta e dolci di crema. Si apprezza fresco anche in diversi momenti della giornata

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10°C

### PREMI E RICONOSCIMENTI:

**2023 LUCA MARONI** > 91 PUNTI (ANNATA 2021)

**2022 LUCA MARONI** > 88 PUNTI (ANNATA 2020)

**2022 AIS VITAE** > 3 VITI (ANNATA 2020)

**2021 AIS VITAE** > 3 VITI (ANNATA 2019)

**2021 LUCA MARONI** > 90 PUNTI (ANNATA 2019)

**2021 DECANTER WORLD WINE AWARDS** > 87 BRONZO (ANNATA 2020)

**2020 GAMBERO ROSSO** > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2018)

**2019 AIS VITAE** > 2 VITI (ANNATA 2017)

**N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti**