

MANFREDI A&C SRL
VIA TORINO N. 15
12060 FARIGLIANO (CN) ITALY
TEL 0039/0173/76666
Email anna@manfredicantine.it

ASTI SPUMANTE DOCG

DOCG vino bianco

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.G. VINO BIANCO spumante
ORIGINE	Italia – Sud Piemonte (provincia di Cuneo, Asti e Alessandria)
TIPO	Dolce
VARIETA' DI UVA	100% Moscato Bianco
TIPO DI TERRENO	Argilloso - Calcareo
VINIFICAZIONE	Le uve vengono separate dai raspi e poi spremute. La vinificazione delle uve moscato con un particolare Processo della filtrazione del mosto. Conservazione in serbatoi di acciaio che sono refrigerati a 0 ° C, fino al tempo di elaborazione: effettuata in autoclave secondo il metodo Martinotti / Charmat
INVECCHIAMENTO	Nessun invecchiamento
DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO	Dopo un mese in autoclave (metodo Martinotti /Charmat)
ENOLOGO	Gianni Marchisio
COLORE	giallo paglierino
AROMA	dolce, aromatico e frizzante
GUSTO	Sapore leggermente aromatico, dolce e vivace

ANALISI

ALCOOL	7,5% VOL
ACIDITA' TOTALE	6,00 g/l
PH	3,28

CARATTERISTICHE

SERVING TIPS Servire fresco at 8-10° C.
Ottimo con i dolci, dessert. Servito fresco è una buonissima bevanda estiva.

Abbinamenti: Dolci, pasticceria

