

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

## MOSCATO D'ASTI DOCG

### DOCG VINO BIANCO

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	D.O.C.G. VINO BIANCO
<b>ORIGINE</b>	Italia – sud Piemonte (provincia di Cuneo, Asti e Alessandria)
<b>TIPO</b>	Dolce
<b>VARIETA' DI UVA</b>	100% Moscato Bianco
<b>TIPO DI TERRENO</b>	Calcareo – Argilloso
<b>VINIFICAZIONE</b>	Le uve vengono separate dai raspi e spremute. Conservazione in serbatoi di acciaio che sono refrigerati a 0° C fino al tempo di elaborazione: effettuata in autoclave secondo il metodo Martinotti /Charmant
<b>INVECCHIAMENTO</b>	Nessun invecchiamento
<b>DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO</b>	Dopo un mese in autoclave (Martinotti/Charmant method)
<b>ENOLOGO</b>	Gianni Marchisio
<b>NOTE DI DEGUSTAZIONE</b>	
<b>COLORE</b>	Brillante trasparenza con un colore giallo paglierino intenso
<b>AROMA</b>	doce, aromatico e frizzante
<b>GUSTO</b>	Sapore caratteristico e fragrante. Dolce, molto piacevole.
<b>ANALISI</b>	
<b>ALCOHOL</b>	5,67% VOL
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5,22 g/l
<b>PH</b>	3,28
<b>CARATTERISTICHE</b>	
<b>SERVING TIPS</b>	Serve fresco a 8-10° C. Dolci, pasticceria. Servito fresco è un ottima bevanda estiva.
<b>CONSERVAZIONE:</b>	Pronto da bere. Conservare in un luogo fresco e asciutto
<b>PROFILO:</b>	Il Vino Docg può essere imbottigliato solo dopo la degustazione e approvazione del team speciale del Consorzio dell'Asti. Dopo l'approvazione, le garanzie vengono consegnate ai produttori per il fissaggio alla bottiglia

