



Asti DOCG

Da vigneti coltivati a Moscato bianco, su terreno ricco di calcare, si ottengono le uve per produrre questo Asti spumante dai caratteri finemente aromatici. Il “perlage” continuo, la spuma persistente, preludono al profumo ampio e intenso che ricorda i fiori d’arancio e la salvia. Il sapore dolce e invitante è attenuato da un’acidità stimolante. Ideale con il dessert, il vino della festa, come aperitivo e per ogni altra occasione da ricordare.



DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: da est a sud a sud-ovest, con orientamento filari che permette di sfruttare al massimo l’azione solare su foglie e grappoli.

Composizione terreno: argillo-tufaceo ricco di calcare, che esalta la finezza e aromaticità dei vini, molto importante per questo vitigno.

Densità Ceppi: nr. 4000/5000 ceppi per ha da 5 a 40 anni.

Tipo di allevamento: pianta bassa con guyot semplice, tendente a portare verso l’alto la parte fogliare, onde scoprire i grappoli all’azione solare e favorire la fotosintesi sulle foglie. Vengono lasciate al massimo 8/9 gemme a frutto.

Vendemmia: 1a o 2a decade di settembre, raccolta manuale.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Asti DOCG

Vitigno: Moscato bianco

Colore: colore giallo paglierino più o meno carico.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: aroma ricco e intenso fragrante dell’uva moscato frammisto al profumo di lievito e note floreali.

Gusto: sapore delicatamente dolce, in armonia con una giusta acidità, una moderata alcolicità e ravvivato dallo sviluppo della spuma.

Abbinamenti gastronomici: da servire fresco, 6-8°C sul dolce, con pasticceria varia, come aperitivo, come dissetante in qualsiasi momento della giornata, ma soprattutto in qualsiasi occasione di festa.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 7,0% vol

Zucchero: 115,0 g/l

Acidità totale: 6,0 g/l

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it