

MAXIMA



MOSCATO D'ASTI

Denominazione di origine controllata e garantita

TERRENO Calcareo con venature sabbiose **ESPOSIZIONE** Sud, Sud-Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico

PRODUZIONE 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE In autoclave di acciaio, immediata dopo la raccolta, l'uva viene pressata delicatamente ed il mosto che si ottiene viene reso brillante con chiarifica e filtrazioni in serbatoi coibentati alla temperatura di 0°. Il succo viene conservato in vasche di acciaio fino al momento dell'elaborazione in autoclave per ottenere un vino vivace. Fermentazione alcolica con l'utilizzo di Lieviti selezionati e con un controllo della temperatura di fermentazione.

INVECCHIAMENTO In acciaio a temperatura di 14/16° per 12/14 giorni e successivamente bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Fresco e delicato al naso, con note aromatiche complesse ed intense. In bocca si presenta dolce, gradevolmente acidulo con un aroma molto persistente, corposo, rotondo e vellutato. Colore giallo paglierino, con riflessi leggermente dorati.