



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Moscato Bricco Quaglia, completo, vibrante, fresco...

Denominazione:

Annata:
Vitigno:
Gradazione alcolica:
Numero di bottiglie prodotte:
Resa per ettaro:
Prima annata di produzione:

Moscato d'Asti DOCG
2008
100% Moscato
5,5 vol
110.000 bottiglie(20% dell'intera produzione)
5.000
1977

Vigneto:

Nome/ collocazione geografica:
Tipologia del terreno:
Età media del vigneto:
Altitudine media:
Estensione del vigneto:
Caratteristiche speciale:

Bricco Quaglia
calcereo e sabbioso
25 – 30 anni
300 m
18 ettari
esposizione sud

Vinificazione:

Periodo vendemmia:
Cantina:
Fermentazione:
Imbottigliamento:
Disponibilità:

inizio settembre
LA SPINETTA, Castagnole Lanze
un mese in autoclave a 15 C
fine ottobre – fine novembre
dicembre

Descrizione del vino:

Colore:
Profumo:
Palato:

giallo con riflessi verdognoli
completo, vivace, fresco, delicatamente dolce e leggero
un vino che sorprende per la sua freschezza e sentori di frutta

Formati disponibili:
Abbinamenti:

275 ml., 750 ml., magnum
tradizionalmente come vino da dessert, ma anche come aperitivo, rinfresco pomeridiano e brunch domenicale

Altre informazione:

Sistema di allevamento:
Acidità totale:
Contenuto zuccherino:
pH:
Temperatura di servizio ideale:
Bicchieri consigliato:

Guyot
7%
120g
3,3

6°-8° C
piccoli Bordeaux

