




CASCINA
BOSCHETTI
Gomba
Azienda Agricola
Barolo - Italia

40°
ANNIVERSARIO
1977 - 2017

Piemonte
Moscato DOC

Il Vigneto

Ubicazione: Santa Vittoria d'Alba (Cuneo).
Posizione: altitudine di 340 m. s.l.m., esposizione sud.
Terreno: argilloso calcareo.

La vite

Vitigno: Moscato Bianco 100%, vendemmia manuale, con selezione dei grappoli.
Potatura: Guyot.
Densità: 4.400 viti ad ettaro.

L' Annata 2016

Inverno e primavera miti, seguiti da un'estate calda e senza piogge. Le buone escursioni termiche di agosto e settembre hanno creato un'articolata componente aromatica. Vendemmia all'inizio di settembre.

Il Vino

Vinificazione: pressatura soffice, raffreddamento e filtrazione per fermare la fermentazione. Successiva fermentazione a temperatura controllata fino al raggiungimento del grado alcolico desiderato. Raffreddamento per fermare la fermentazione conservando oltre il 50% degli zuccheri naturali dell'uva ed imbottigliamento.
Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi dorati.
Profumo: aromatico, caratteristico, intenso e fragrante.
Sapore: fresco, dolce, aromatico con sentori di miele e frutta.

Servizio

Servire ad una temperatura di 8 °C.

Abbinamento

Crostate di frutta o confettura, frutta sciroppata, dolci a cucchiaio, torte con creme, allo yogurt, alle mandorle e nocciole. Da provare anche con robiola di Roccaverano o con le ostriche