

Oddero

CASCINA FIORI MOSCATO D'ASTI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Moscato d'Asti

Zona produttiva Comune di Trezzo Tinella, Cascina Fiori.

Vitigno 100% Moscato Bianco

Metodo di coltivazione della vite Guyot a contropalliera

Vinificazione e affinamento Raccolta manuale in cassette, diraspa-pigiatura, crio-macerazione per 12 ore, pressatura del mosto e illimpidimento statico a circa 8°C per 48 ore. Fermentazione in acciaio inox e arresto della fermentazione tramite l'uso del freddo. Imbottigliamenti in novembre e fine febbraio, più un terzo (facoltativo) ad aprile.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo, di una bella intensità cromatica.

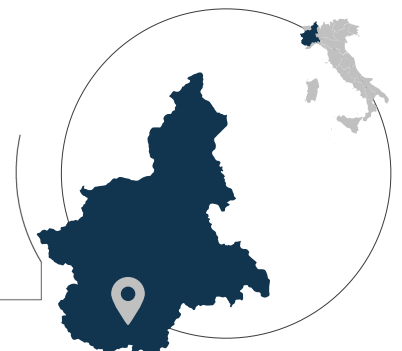
Profumo Fragrante e aromatico con tenui sfumature di mandarino, pompelmo, pesca bianca, fiori e salvia.

Sapore Dolce ed aromatico. Dimensione gustativa fresca.

Abbinamenti È un vino adatto per accompagnare i dolci della migliore tradizione. Si presta bene anche ad abbinamenti più arditi e con sapori più intensi come con certi formaggi non troppo stagionati, con salame e fichi, come aperitivo. Si può osare anche con i gamberoni grigliati.



LA MORRA / PIEMONTE



ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO

