

# Moscato d'Asti Docg

Asti DOCG 2019

**Il BOTOLO Azienda Agricola**

---



Il vino Moscato d'Asti DOCG della Cantina il Botolo - Azienda Agricola è un vino dolce, brioso e divertente. Ha una spiccata acidità, ma è un vino delicato e allo stesso tempo complesso.

È un vino antico ed estremamente versatile. Il suo nome deriva dal latino 'muscum' (muschio), per il suo aroma caratteristico. Il Moscato d'Asti DOCG de Il Botolo si ottiene vinificando uve al 100% di Moscato bianco ed è lievemente frizzante in modo naturale e ha una bassa gradazione alcolica. Di recente però, il vino Moscato d'Asti DOCG de Il Botolo è particolarmente apprezzato in Asia, dove gli chef hanno rivoluzionato il suo tradizionale utilizzo, proponendolo come ideale accompagnamento alle pietanze speziate. In questo caso si gradisce non solo il prodotto della vendemmia corrente, ma anche quello di un'annata o due precedenti. È un abbinamento da provare assolutamente, che sorprenderà positivamente i palati più esigenti.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Frizzante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Asti
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2019
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Moscato 100%
<b>Zuccheri</b>	18.63 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Gusto</b>	Dolce, morbido e gradevolmente brioso
<b>Profumo</b>	Fresco, intenso, fruttato con piacevoli sensazioni di pesca gialla, albicocca e meringa
<b>Abbinamenti</b>	Aperitivi di stuzzichini, piatti di cucina speziata, formaggi, dolci secchi e crostate, dolci al cucchiaio, piatti di frutta
<b>Temperatura di servizio</b>	Servire a 6° - 8°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	210 m
<b>Tipologia terreno</b>	Argillo-marnoso
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	4600 viti/Ha
<b>Età ceppi</b>	>25 anni
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Cuvée in acciaio inox per la presa di spuma

**Affinamento** Cuvée in acciaio inox per 4 mesi

**Solfiti** 205 mg/l