



#### TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Moscato sono coltivati su terreni di origine calcareo-marnosa. Il particolare microclima costituisce un fattore determinante per la perfetta maturazione delle uve, condizione indispensabile per ottenere un grande prodotto.

Dopo pressatura soffice, il mosto fiore viene conservato a bassa temperatura sino al momento della presa di spuma in autoclave ed al successivo imbottigliamento.

Questa tecnica consente di ottenere un vino sempre freschissimo e fragrante con grande ricchezza aromatica ed un forte timbro varietale.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo dorato.

**Profumo:** complesso ed elegante molto aromatico con note di frutta fresca.

**Sapore:** complesso e aromatico, sambuco, fiori freschi e un'evidente nota di uva moscato arricchiscono la bocca.

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Moscato bianco

**Gradazione alcolica:** 5.0 % vol.

**Zuccheri:** 130 gr/l ± 10

**Denominazione:** Moscato d'Asti DOCG



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## La Gatta 2021

### Moscato d'Asti DOCG



***SILVER MEDAL***