

# SCHEDA TECNICA



**Nome:** Moschiaccio

**Denominazione:** Moscato d'Asti DOCG

**Vitigno:** Moscato

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** Diraspatura e macerazione a freddo prima della pressatura. Fermentazione in autoclave per circa 12 giorni a temperature molto basse per conservare l'aromaticità delicata della varietà.

**FML:** non svolta

**Produzione:** da 3000 a 5000 bottiglie circa all'anno.

**Note degustative:**

**Colore:** paglierino giallo

**Olfatto:** caratteristico e fragrante di Moscato

**Gusto:** dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace

**Temperatura di servizio:** 6-8°C

**Abbinamenti consigliati:** Si abbina perfettamente a dessert, dolci e piccola pasticceria.

**Il nome:** Dal latino frangere o schiacciare, azione riferita alla pigiatura dell'uva appena avvenuta. Da qui nasce "MO" (adesso) "Schiaccio" (pigio). Detto questo Moschiaccio e tu?

**La Bioca S.r.l. agricola**

Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA

P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465

t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: [info@labioca.it](mailto:info@labioca.it); [www.labioca.it](http://www.labioca.it)

**La  
Bioca**