

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 Biòca 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; www.labioca.it

**La
Biòca**