Collina
SERRAGRILLI®
AZIENDA AGRICOLA
NEIVE - ITALIA



ピエモンテ
ランゲ地区

MOSCATO D'ASTI
DOCG

モスカート　ダスティ
DOCG



クリーミーな泡立ちが美しく、繊細で上品な香りで、フローラルかつフルーティーなニュアンス。口当たりは甘く軽やかで、爽やかな酸味があり、後味にほのかな苦味が残ります。

生産地
ピエモンテ州

生産者
コッリーナ　セッラグリッリ

葡萄
モスカート　100%

生産場所
ネイヴェ（ランゲ地区バルバレスコ）

土壌
粘土石灰質・泥岩土壌

標高
海抜210-300メートル

栽培方法
グイヨー

栽培密度
4500本/ha

生産量
6,000本

収穫時期
9月上旬頃

醸造方法
最も早く収穫されるブドウで、
ソフトプレスを行い、
自然沈殿によって澱から分離された
上澄み果汁を抽出します。低温発酵は、
糖分がアルコールに部分的に変換された段階で、
（アルコール度数が約4.5度に達した段階）
冷却によって中断されます。

熟成
ステンレスタンク
瓶内熟成：15～18日

ペアリング
フルーツ全般、生クリームやクリーム、
バニラを使ったケーキ

アワード
-

アルコール度数	サービング温度
5.5 %	6-8 °C