



RAPALINO



METODO CLASSICO MOSCATO ASTI DOCG CIRCA 26

DENOMINAZIONE	Moscato d'Asti docg	NOTE DEGUSTAZIONE	Giallo paglierino, cristallino nel bicchiere; floreale e complesso al naso, con bollicina fine, persistente ed elegante, stupisce per la sua freschezza e mineralità. Quadro aromatico di salvia, fiori di pesco e mela verde, vibrante e persistente alla degustazione, insieme alla pienezza della bollicina e che riprende, su di un finale lungo ed ampio, le note aromatiche caratteristiche del vitigno.
COLORE E TIPO	Bianco; Metodo Classico Brut	ABBINAMENTI SUGGERITI	Si presta ad essere bevuto sia come aperitivo che accompagnato gli antipasti, canapés e finger food elaborati, foie gras, formaggi di montagna di media stagionatura.
VITIGNO	Moscato	TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 °C
ZONA DI PRODUZIONE	Camo	RICONOSCIMENTI SPECIALI	Sori Eroici
ESPOSIZIONE	Sud	NOTA DI MARCO	<i>Questo vino è la scommessa di mio fratello Claudio; per me, l'ha già vinta.</i>
VINIFICAZIONE	Prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata per mantenere i profumi; sosta 6 mesi sulle fecce fini in vasca d'acciaio con batonnage settimanale prima della messa in bottiglia per la seconda fermentazione		
GRADAZIONE ALCOLICA	12,50%		
PERIODO VENDEMMIA	Agosto		
AFFINAMENTO	In bottiglia sugli lieviti per 36 mesi		