



Villadonia
SERRALUNGA D'ALBA

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

Non c'è festa in cui non si stappi una buona bottiglia di vino dolce. Il Moscato d'Asti è per Villadonia il vino da dessert per eccellenza grazie al suo aroma inconfondibile. Tra le colline di Serralunga d'Alba si stendono i filari di Moscato della Tenuta. Questo è l'unico paese della zona di produzione del Barolo che ha l'autorizzazione a coltivare anche il Moscato d'Asti, grazie all'antica tradizione delle Tenute del Re d'Italia.



VITIGNO

Moscato

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve di questo vino provengono sia dalle colline di Serralunga d'Alba, zona privilegiata per la produzione di Moscato, sia dalle colline della provincia di Asti. I terreni e l'esposizione dei vigneti creano le condizioni ottimali per la produzione di uve dagli acini piccoli e molto aromatici. La resa per ettaro è variabile di anno in anno, con una media di 70 ettolitri.

VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

L'uva è raccolta a mano, poi pressata direttamente in modo molto soffice. Il mosto è subito raffreddato alla temperatura di circa 0°C. Dopo essere stato chiarificato, ha inizio la fermentazione in autoclave. La fermentazione viene interrotta con refrigerazione quando il vino raggiunge circa 5 gradi di alcol svolto e ha ancora 100 grammi per litro di zuccheri residui. Segue la filtrazione sterile e l'imbottigliamento a freddo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo paglierino, con leggeri riflessi dorati. Il perlage è fine e la spuma duratura. Il profumo è ricco di sentori floreali e fruttati, tipici della varietà aromatica. Si riconoscono i fiori d'arancio, pesco e albicocco. In bocca presenta una piacevole dolcezza e freschezza, grazie alla sua naturale vivacità. Vino da bere giovane, poche settimane dopo l'imbottigliamento è pronto per il consumo.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Questo vino dolce e frizzante bene si accompagna a tutti i dessert; ideale per celebrare i momenti di festa in compagnia o il fine pasto di tutti i giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 C°.

GRADAZIONE ALCOLICA

5.5% Vol.