



FRATELLI DOGLIANI

Asti
DOCG

Classificazione

Vino bianco spumante dolce D.O.C.G.

Varietà

Moscato bianco.

Origine

Colline del territorio astigiano.

Epoca di vendemmia

Fine Agosto, inizio Settembre.

Vinificazione e affinamento

Le uve vendemmiate all'apice della maturazione, vengono pressate ed il mosto ottenuto viene decantato più volte per separare gli eventuali depositi ed in seguito posto in contenitori termici a 0°C. Con la successiva fermentazione a circa 15°C. si otterranno i 7° alcolici e i 5 BAR di sovrappressione. Si raffredda poi il vino per bloccare la fermentazione e, dopo le filtrazioni necessarie, si procede all'imbottigliamento.

Caratteristiche

Colore paglierino chiaro con riflessi dorati, spuma bianca finissima e persistente, perlage continuo a grana molto fine. Aromi deliziosi di glicini e di fiori d'acacia e d'arancio, di muschio, miele e frutta dolce, ricco ed intenso, originale. Dolce, pieno, avvolgente.

Abbinamenti gastronomici

Ideale come fine pasto in accompagnamento a frutta e dessert. Da sempre è il tipico ed unico spumante delle feste di Natale, ideale accompagnamento al Panettone e al Pandoro. Piacevole anche in tutti i momenti in cui si voglia gustare un vino di basso grado alcolico ed insuperabile fragranza.

Temperatura di servizio

6°/8° C.

