



## *Moscato d'Asti DUSS*

**Vigneti:** situati a Castiglione Tinella

**Vitigno:** Moscato 100%

**Ceppi ad ettaro:** 5000 ceppi circa

**Terreni:** medio impasto, argillo calcareo

**Note di coltivazione:** potatura medio-corta di 8-10 gemme con guyot semplice

**Vinificazione:** l'uva vendemmiata viene pressata sofficemente e il mosto, dopo una decantazione lenta a basse temperature in vasche di acciaio inox termo condizionate, inizia spontaneamente la fermentazione a 4/5°C.

**Affinamento:** raggiunti i 5 gradi percentuali di alcol svolto il vino/mosto viene filtrato più volte fino al raggiungimento della sterilità per poi essere imbottigliato e commercializzato.

**Bottiglie prodotte:** 3000 circa