

DOSIO

Moscato d'Asti D.o.c.g. Canelli

Il Moscato Canelli rappresenta il forte attaccamento al territorio delle cantine Dosio, che dalla zona delle Langhe si estendono fino alle terre del Monferrato con la volontà di interpretare valori e tradizioni da sempre simbolo di un territorio antichissimo. I comuni che rientrano sotto la denominazione Moscato D.o.c.g. sono in totale 52, di cui solo 18 rientrano nell'eccellenza della zona "Canelli", dove la presenza di questo vitigno è attestata già a partire dal XIII secolo.



Varietà: Moscato Bianco di Canelli

Area di produzione: collina di Ceirole, comune di Canelli

Altitudine: 320m slm

Composizione terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud-Est / Sud-Ovest

Vendemmia: manuale, inizio settembre



Colore: giallo dorato brillante molto intenso;

Olfatto: aromatico e delicato con sentori di salvia ed agrumi;

Gusto: leggermente frizzante, delicatamente dolce, fresco e persistente con equilibrata acidità tipica dell'uva appena colta.



Vinificazione: pigiatura soffice; breve fermentazione con lieviti naturali, fino allo sviluppo di circa 5 gradi alcolici. Successiva microfiltrazione;

Affinamento: dopo l'imbottigliamento, il vino si affina per alcuni mesi presso la nostra cantina fino a raggiungere le sue condizioni ottimali.



Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti consigliati: ideale come aperitivo. Perfetto anche con la cucina asiatica così come con creme, frutta o dessert. Ottimo anche con i formaggi erborinati.



Di grande persistenza, è pronto dopo circa un anno dalla vendemmia e si affina bene nel tempo, aumentando la propria complessità.

