

PRINSI  
**MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. MILLEFIORI**



**VITIGNI**

100% Moscato Bianco di Canelli

**ALTITUDINE E ESPOSIZIONE DELLE VITI**

350 mt sud est

**INTENSITA' DI ALLEVAMENTO**

3500 piante per ha

**SUOLO**

Il terreno è formato da strati di sabbia, limo (tufo grigio) e calcare, ideale per esaltare l'aromaticità del Moscato d'Asti. Il segreto di questo vino è nel sottosuolo, dove le radici prendono i giusti minerali che, uniti al microclima, all'altitudine ed all'esposizione solare, fanno la differenza.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Pressatura soffice dei grappoli per ottenere la parte più aromaticata del succo di uva, contenuta nella zona più esterna dell'acino. Il mosto viene mantenuto in vasche di acciaio ad una temperatura di -2° C. Dopo la fermentazione a temperatura controllata, microfiltrato e imbottigliato, per mantenere la freschezza e l'aromaticità.

**COLORE**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine.

**AL NASO**

Profumi di fiori di sambuco e d'arancio, miele e agrumi

**AI PALATO**

elegante, fine ma persistente, ha una leggera acidità perfettamente bilanciata dalla dolcezza

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

ideale con paste secche, panettone, torte di nocciola, fine pasticceria e frutta fresca in macedonia. Si abbina bene anche con tipi di cucina a base speziata e con formaggi come il gorgonzola.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6°C.