

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 aromatica 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.