PICO MACCARIO

# Moscato d'Asti DOCG
# **Dolcevita**

**Denominazione:** D.O.C.G.
**Vitigno:** Moscato 100%
**Metodo di coltivazione:** Guyot
**Esposizione Vigneto:** Ovest
**Altitudine:** 130 m.s.l.m.
**Composizione terreno:** Colline morbide di origine pleistocenica attribuite al periodo fluviale.

**Vendemmia:** La vendemmia avviene a cavallo tra i mesi di Agosto e Settembre. Le uve sono raccolte a completa maturazione con un perfetto equilibrio tra zuccheri, acidità e componenti aromatiche.

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve, sucessivamente il mosto viene conservato in una vasca a -2°, tale operazione viene seguita da una fermentazione in autoclave a temperatura controllata sino al raggiungimento del 5% di contenuto di alcol. Parte dell'anidiride carbonica che si sviluppa durante la fermentazione resta "intrappolata" donando al vino la sua naturale effervescenza. Un ulteriore processo di micro-filtrazione, prima dell'imbottigliamento, ha lo scopo di  di donare al vino trasparenza, purezza e prevenire ulteriori fermentazioni degli lieviti.

**Descrizione:** Il colore è giallo paglierino brillante. Al naso il vino è intenso, tipicamente aromatico con note floreali e di miele. Al palato è fresco, fruttato, elegante e caratterizzato dalla tipica e piacevole bollicina.

**Temperatura di servizio:** 8°/10 °C
**Formato:** 0,75 l
**Chiusura:** Tappo tecnico