



Figli Luigi Oddero

MOSCATO D'ASTI docg



VITIGNO: Moscato Bianco 100%

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI: vigneti presenti nel Comune di Trezzo Tinella a circa 300 m s.l.m

GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA: 5,5% vol.

VINIFICAZIONE: fermentazione naturale in autoclave della durata di un mese, per una presa di spuma grassa e persistente.

COLORE: chiaro di tonalità gialla con riflessi verdi. Dal fine perlage.

PROFUMO: fragrante e fresco, con sensazioni di fiori d'arancio, Litchi, gardenia e erbe aromatiche come la melissa.

SAPORE: sensazioni simili al profumo, frizza soave con leggera acidità, fresco e sapido con retrogusto mentolato e di salvia. Vero sapore di succo d'uva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: freschezza, aromaticità, fine perlage.

ABBINAMENTI: originario delle stesse zone di produzione della Nocciola Langhe è d'obbligo l'abbinamento con biscotti di nocciole o la classica Torta di Langa. In estate accompagna macedonie di frutta con pesca e fragole.