



# MARCO CAPRA

AZIENDA AGRICOLA



## MOSCATO D'ASTI DOCG "BRICCO DELLE MERENDE"

Prodotto con uve Moscato.

**Altitudine:** 380m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** marna calcarea.

**Densità di impianto:** 5000 piante/ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot tradizionale

**Resa per ettaro:** 90 quintali

**Vendemmia:** le uve vengono vendemmiate manualmente con rigorosa cura, nella prima metà di settembre.

**Vinificazione:** dopo una pressatura soffice delle uve, il mosto viene fatto decantare e viene conservato a temperatura controllata. La fermentazione avviene in autoclave, a 16 – 18° C, fino a raggiungere il miglior equilibrio fra alcol, zuccheri e acidità.

### **Descrizione del vino**

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma bianca, cremosa e persistente.

**Profumo:** si percepiscono intense note floreali, sentori di pesca gialla e salvia.

**Gusto:** intenso, ben equilibrato con le sensazioni aromatiche tipiche di questo vitigno.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale con ogni tipo di dessert, ma servirlo alla fine dei pasti sarebbe troppo riduttivo per un prodotto dalle eccezionali caratteristiche, che lo hanno reso unico e inimitabile in tutto il mondo. Offre ottima compagnia durante la conversazione, con gli amici o al tavolo di un bar.

**Temperatura di servizio:** servire freddo a temperatura di 6-8°.

### **Marco Capra Azienda Agricola**

Loc. Seirole, 40 Santo Stefano Belbo, 12058 (CN), Piemonte, Italia

Tel. +39 0141 840464 - Cell. +39 335 6556278

[info@marcocapravini.it](mailto:info@marcocapravini.it)

[www.marcocapravini.it](http://www.marcocapravini.it)

