



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

www.marcocapravini.it

