

DONMESSA
MOSCATO D'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO: 100% Moscato

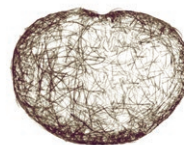
ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:
Guyot, 4800 ceppi per ettaro.

ALTITUDINE: 330 m s.l.m.

VENDEMMIA: 10/15 Settembre

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 4 giorni
circa a 16°C.

CARATTERISTICHE: colore giallo dorato,
bouquet elegante ed aromatico tipico di
questo vitigno. Dolce, armonico e di ottima
freschezza; vino molto ricco e di notevole
equilibrio.



C A S C I N A D I M E L A

ABBINAMENTI: ottimo con il dessert,
oppure da solo come sorprendente vino
da meditazione, fresco e armonico.
Molto interessante è la combinazione
con formaggi come il Gorgonzola o il
Castelmagno.