

Piasa Sanmaurizio

Canelli docg Moscato



Uva: Moscato bianco.

Vigna: Terreno calcareo-marnoso. Giacitura collinare superiore a 400 metri di altitudine con esposizione Sud-Est, Sud e Sud-Ovest con filari a giropoggio e cavalcapoggio coltivati manualmente. Viti fittissime con più di 7000 ceppi per ettaro allevate con il tradizionale metodo Guyot corto.

Tecnologia Produttiva: Le uve perfettamente mature vengono vendemmiate a mano in modo selettivo e scalare con accurata scelta dei grappoli, in piccole cassette forellate e poi pressate e subito fermentate con lieviti madre della casa appositamente selezionati. Segue la stabilizzazione e l'imbottigliamento a freddo che avviene in bottiglie Borgognotte pesanti. L'etichetta è ripresa da un biglietto d'epoca esistente in azienda.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati; perlage fine e persistente. Aroma intenso e caratteristico con sentori fruttati, salvia, fiori e miele. Gusto dolce, fresco, intensamente aromatico con giusta vena di acidità.

Abbinamenti Gastronomici: Da bere ben freddo a 8 - 10°C in bicchieri tulipano. Si abbina perfettamente con dessert, frutta, pasticceria, gelati e dolci lievitati ma anche con affettati.

Caratteristiche Enologiche:

Gradazione effettiva: 5,5% vol.

Residuo zuccherino: ~ 130 g/lit

Gradazione complessiva: > 13%

Acidità totale: ~ 6,5%

pH: 3,45

Solfiti: < 0,09 g/lit

Presentazione Commerciale: Bottiglie da 75 cl in scatole da 6. Astucci singoli litografati.