Casera

Moscato d'Asti DOCG 75 CL

2022

Casera, il nostro Moscato d'Asti D.O.C.G., fa innamorare grazie alla sua dolcezza, data dalle note di miele, che si sposano delicatamente con i sentori sofisticati di menta e mela.

Chi è Casera

In collina

ZONA

Calosso

SUOLO

Terreno calcareo argilloso con presenza di sabbia

UVAGGIO

100% uve Moscato bianco

VENDEMMIA

2022

RESA

9 t/ha

In cantina

VINIFICAZIONE

Metodo Martinotti

MATURAZIONE

Fine Agosto, inizio Settembre

ACIDITÀ

5 - 5,5 g/l

TITOLO ALCOLOMETRICO

5% vol

ZUCCHERI RIDUTTORI

125 - 135 g/l

Nel bicchiere

ASPETTO

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO

Accativante, di grande freschezza e intensità. Rivela note fruttate decise tra le quali prevale senza dubbio la salvia

PALATO

Ampio ed avvolgente si rivela non eccessivamente dolce; è naturalmente predominante l'aroma tipico dell'uva moscato e ha un finale lunghissimo e delizioso

TEMPERATURA SERVIZIO

9-10 gradi

ABBINAMENTI

Il Moscato d'Asti DOCG si accompagna con dolci come la classica torta di nocciole delle Langhe o con quella alle mele e pinoli, le torte di pere, le sfogliate di frutta e il tradizionale panettone natalizio. Si rivela davvero particolare e suggestivo se accompagnato a formaggi stagionati e leggermente piccanti.

DOMANDA
CALOSSO ITALIA 1929