



UVE: Moscato Bianco 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti presenti nel Comune di Castiglione Tinella a circa 300 m slm.

VIGNETI: A sistema Guyot, età 57 anni, resa 75 ql/Ha.

PRODUZIONE: Vengono prodotte ogni annata, a seconda dell'andamento climatico, circa 90.000 bottiglie. Durante l'anno si effettuano 10/12 imbottigliamenti per ottenere un prodotto sempre fresco

VINIFICAZIONE: Fermentazione naturale in autoclave della durata di un mese, per una presa di spuma grassa e persistente

COLORE: Chiaro di tonalità gialla con riflessi verdi. Dal fine perlage.

PROFUMO: Fragrante e fresco, con sensazioni di fiori d'arancio, Litchi, gardenia e erbe aromatiche come la melissa.

SAPORE: sensazioni simili al profumo, frizza soave con leggera acidità, fresco e sapido con retrogusto mentolato e di salvia. Vero sapore di succo d'uva.

GRADAZIONE: 5,5% Vol.

ABBINAMENTI: Originario delle stesse zone di produzione della Nocciola Langhe è d'obbligo l'abbinamento con biscotti di nocciole o la classica Torta di Langa. In estate accompagna macedonie di frutta con pesca e fragole.

