

ORIFIAMMA

MOSCATO D'ASTI DOCG



Tipologia:	Bianco	Altitudine dei vigneti:	180/200 m s.l.m.
Vitigni:	Moscato 100%	Terreno:	Terreno bianco, tipico dei suoli di origine sedimentaria, ricco di marne calcaree
Grado alcolico:	5 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	8-10° C	Età vigneto:	Da 10 a 20 anni
Finestra di consumo:	1 anno	Vendemmia:	Manuale, a perfetta maturazione nella prima quindicina di settembre
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi	Produzione x Ha:	100 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

ORIFIAMMA

MOSCATO D'ASTI DOCG

Il moscato bianco è un vitigno molto antico, originario del bacino orientale del Mediterraneo, importato in Italia quasi tremila anni fa. Anche in Piemonte e in Cantina di Nizza è uno dei protagonisti delle nostre colline e dopo la barbera è proprio “Orifiamma” a ritagliarsi un importante ruolo tra i nostri vini, il perché è da scoprire degustandolo.

NOTE DEGUSTATIVE:

Vino aromatico dolce e vivace. Dal colore giallo paglierino, emana un profumo di delicate erbe aromatiche, origano e timo, illuminato di salvia, uva spina e litchi. Dolce senza essere stucchevole, al palato ricorda il tiglio e il glicine, il limone e l'agrumato dell'arancio, deciso e appagante, di moderata alcolicità.

ABBINAMENTI:

Ottimo con dessert, pasticceria secca e torta di nocciole. Se volete cimentarvi in un abbinamento insolito pensate anche a piatti salati e speziati della cucina thailandese e indiana, nonché fichi e melone.

VINIFICAZIONE:



BICCHIERE DI SERVIZIO:

