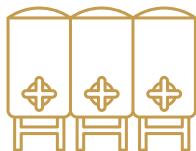


# Moscato d'Asti Fiorita

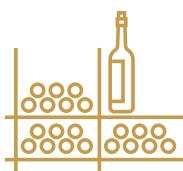


Italia  
Piemonte  
Cuneo



## VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve, seguita dalla chiarifica e filtrazione del mosto, che viene poi fermentato a bassa temperatura in autoclave per preservare aromi freschi e fruttati.



## AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione, il vino si affina in autoclave.



Color giallo paglierino appena dorato.



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi dolci di rosa, pesca, mela e ananas, avvolti da una nota di miele subito ripresa dal fresco ritorno vegetale di salvia.



## CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

## TIPOLOGIA

Bianco

## ALC./VOL.

5,5%



## VITIGNO

Moscato

## TIPOLOGIA AGRICOLA

In conversione biologica



Sul palato l'anidride carbonica si sviluppa delicata e cremosa, stimolando il gusto insieme alla fresca acidità e al fragrante accenno agrumato.