

SARACCO

Moscato d'Autunno DOP

Il particolare Moscato d'Autunno, imbottigliato nella stagione autunnale, viene prodotto da una selezione di mosti.

VITIGNO

Moscato Bianco di Canelli

VIGNETI

Situati a Castiglione Tinella, Santo Stefano Belbo, Castagnole Lanze, Calosso.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta si effettua una pressatura soffice ai grappoli per mantenere la parte più aromatica del succo di uva, contenuta nella zona più esterna dell'acino. Il mosto viene mantenuto in vasche di acciaio ad una temperatura di -2° C. Dopo la fermentazione a temperatura controllata, microfiltrato e imbottigliato, per mantenere la freschezza e l'aromaticità.



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine indice di fermentazione e presa di spuma lenta.

PROFUMO: intenso di fiori d'arancio, pesca e timo (prevalentemente profumi primari presenti nell'uva)

SAPORE: intenso, elegante, persistente. Le sensazioni dolci sono ben equilibrate dalla piacevole acidità e dagli aromi fruttati tipici dell'uva moscato.