



## MOSCATO D'ASTI DOCG MOSCATO D'ASTI

<b>Colore</b>	Paglierino.
<b>Aroma</b>	Profumo intenso dai tipici richiami varietali, con un ampio corredo di frutta matura, di albicocche conservate, di fiori bianchi. Il finale vira alla polpa d'agrume.
<b>Gusto</b>	La dolcezza inebriante fronteggia un'effervescenza esuberante che culmina richiamando le pesche a pasta gialla.
<b>Note</b>	Classicissimo vino dolce frizzante, porta gioia in ogni convivio.
<b>Abbinamenti</b>	Ottimo in abbinamento a torte di casa e pasticceria secca, funziona con robiole di media stagionatura e salumi freschi e speziati.
<b>Appunti dell'enologo</b>	Il vino viene prodotto con il metodo Charmat, che consiste in una rifermentazione naturale in serbatoi pressurizzati con lieviti selezionati. Questo processo garantisce un perlage raffinato e conserva gli aromi fruttati tipici della varietà.
<b>Storia</b>	Il Ruffino Moscato d'Asti è prodotto da uve coltivate in vigneti situati nella regione dell'Asti DOCG, nell'area meridionale del Piemonte.
<b>Area di produzione</b>	Piemonte

### NOTE TECNICHE

<b>UVAGGIO</b> 100% Moscato d'Asti (Base Ampelografica).	<b>AFFINAMENTO</b> In grandi recipienti d'acciaio.	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 8/10°
---	---	---

### LO SAPEVI CHE?

Si contano molte varietà di uva Moscato, insieme ai molti stili per fare vino da questa uva così versatile. Ma c'è indubbiamente un solo moscato italiano di riferimento: il Moscato d'Asti DOCG.