



SCHEMA ORGANOLETTICA /// ORGANOLEPTIC SHEET

ASTI D.O.C.G.

Denominazione di origine controllata e garantita

SPUMANTE BIANCO DOLCE /// SWEET WHITE SPARKLING WINE

CARATTERISTICHE PRODOTTO /// PRODUCT FEATURES

VITIGNO	Moscato bianco 100%
GRAPE VARIETAL	100% white Muscat
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
WINEMAKING	Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata eseguita con metodo Charmat
PRIMARY FERMENTATION	Controlled temperature with method Charmat
PRESA DI SPUMA	8-10 giorni
FOAMING	8-10 days
AFFINAMENTO	1 mese
FINING	1 month

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE	Giallo paglierino più o meno intenso
COLOUR	More or less intense, straw yellow
PERLAGE	Fine e persistente
PERLAGE	Fine and persistent
PROFUMO	Fine, fruttato ed armonico
BOUQUET	Fine, fruity and well-balanced
SAPORE	Delicato, aromatico, talvolta con sentori di salvia
TASTE	Delicate, aromatic, sometimes it presents sage signs
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 ° C
SERVING TEMPERATURE	
ABBINAMENTI	Si abbina a tutti i tipi di dolci, in particolare pasticceria secca
BEST SERVED WITH	Perfect with desserts, especially with pastries
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Martinotti - Charmat
SPARKLING WINEMAKING METHOD	
CAPACITA'	0,75 lt - 1,5 lt
CONTENTS	