

# Moscato d'Asti

## *Bricco Cardogno*

**Druivensoort:** 100% Moscato d'Asti

**Zone van de productie:** Grondgebied van Ricaldone op de heuvels genaamd "Bricco Cardogno"

**Hoogte van de wijngaarden:** 200 - 300 mtr boven de zeespiegel

**Gemiddelde leeftijd van de wijngaarden:** 35 jaar

**Bodem:** kalkhoudende grond met tufsteen lagen

**Wijnbouw gebied:** Guyot met een teelt dichtheid van 2500 - 3000 wijnstokken per hectare

**Vinificatie:** handmatige oogst in kratten. Zachte persing, opslag in stalen vaten om een natuurlijke werking van de most mogelijk te maken. Temperatuur en druk gecontroleerde fermentatie tot bottelen.

**Alcoholgehalte:** 5-6%

**Kleur:** Stro-geel

**Bouquet:** delicaat met smaken van fruit (appel, perzik) en kruiden (salie)

**Smaak:** zoet, zacht met een aanhoudende aromatische persistentie, de balans tussen zoetig en frisheid maakt deze wijn zeer aangenaam.

**Serveertemperatuur:** 11-13 graden Celsius

**Serveren:** dessert, ideaal met hazelnoot taart. Origineel met sterke kaas, zoals Robiola van Roccaverano D.O.P en Gorgonzola D.O.P

