

MOSCATO D'ASTI

MOSCATO D'ASTI

Vitigno:
Moscato Bianco

Vinificazione:
pressatura diretta e molto soffice dei grappoli più sani e maturi, da cui si ottiene un mosto molto ricco in precursori di aromi. Poco prima dell'imbottigliamento viene introdotto in autoclave dove subisce la fermentazione parziale degli zuccheri, che lo rende gradevolmente frizzante.

Caratteristiche organolettiche:
colore giallo con riflessi dorati, profumo tipico, con spiccato aroma muschiato che ricorda l'uva matura, sapore equilibrato, dolce ma non stucchevole, con la giusta vena di freschezza data dall'effervescenza

Si accompagna a:
pasticceria secca e fresca, torte e dolci della tradizione italiana, dal panettone allo zabaione, frutta fresca, gelati, formaggi freschi.

Quantità prodotta:
7000 bottiglie

Grape Variety: Moscato Bianco

Winemaking process:
only the healthy and ripe bunches are pressed very gently to obtain a very richly aromatic must. This must is stored in temperature-controlled steel tanks to prevent fermentation. Shortly before bottling, the must is poured into autoclaves where the partial fermentation of sugars takes place in order to obtain a pleasantly sparkling product.

Organoleptic characteristics:
straw yellow colour with golden hues. Characteristic bouquet with a marked musky aroma, reminiscent of ripe grapes. Well-balanced, sweet but not cloying flavour, freshened by its slight sparkle.

Serve with:
dry pastries and fruit tarts, cream pastries, traditional Italian cakes and desserts, from "panettone" to "zabaione", fresh fruit, ice-cream and fresh cheese.

Production: 7000 bottles.



Vitigno:
Moscato Bianco

Provenienza uve:
comune di
Calamandrana,
regione San Vito

Vigneti:
vigneto "Giribaldi"
superficie 0,8 ettari
ceppi/ha 5600;

Anno d'impianto:
2005

Esposizione:
est

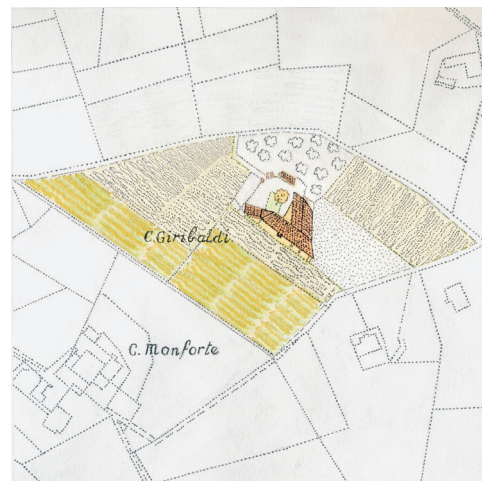
Resa:
circa 90q/ha-
60hl/ha

Suoli:
limoso-marnosi:
sabbia 40%,
limo 42%,
argilla 18%

MOSCATO D'ASTI

MOSCATO D'ASTI

Ottenuto da vigneti di recente impianto in Calamandrana. Il terreno di composizione prevalentemente marnoso/calcareo dalla caratteristica "terra bianca", è particolarmente favorevole al vitigno.



Produced with grapes coming from newly-planted vineyards in Calamandrana. This grape variety takes advantage through the white limestone-rich soil.

Grape variety:
Moscato bianco
Grapes origin:
Calamandrana - Regione San Vito
Vineyards:
"Vigneto Giribaldi"
area: 0.8 hectares; vines/ha 5600;
year of planting 2005;
exposure: east
Yield: approx. 9t/ha- 60hl/ha
Soil: silty-marly:
sand 40%, silt 42%, clay 18%



laGiribaldina

CONSORZIO
VINI & SAPORI
DEL PIEMONTE
WWW.VINISAPORIDELPIEMONTE.COM

Azienda Agricola La Giribaldina
Regione San Vito, 39 - 14042 Calamandrana. Asti. Italia
phone +39 0141718043. Fax +39 0141769842
info@giribaldina.com - www.giribaldina.com