

MOSCATO D'ASTI DOCG "Piccole Gioie"

VINO: Moscato d'Asti DOCG - Vino Aromatico

VITIGNO: 100% Moscato Bianco di Canelli - Uva aromatica

ZONA DI PRODUZIONE: Sant'Antonio di Canelli

TERRENO / ESPOSIZIONE: Marne argillose-calcaree - Sud

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot modificato ad archetto

ALTITUDINE MEDIA: ca. 400 mt s.l.m.

TITOLO ALCOLOMETRICO: complessiva 13 - svolta 5% vol.

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati - perlage fine e persistente

PROFUMO: aroma fragrante ed intenso con sentori di salvia, fiori e miele

GUSTO: dolce, vivace, cremoso, con equilibrata vena di acidità.

Il retrogusto ha un leggero sapore che ricorda il miele e l'amaretto

EPOCA DI VENDEMMIA: 12 - 13 settembre

VINIFICAZIONE: pigiatura e pressatura soffice e stoccaggio a 0 gradi, blocco della fermentazione

La refrigerazione mantiene nel vino gli aromi ed i sapori del frutto e consente di stabilizzare il prodotto permettendone la conservazione

FERMENTAZIONE: a temperatura controllata fino a 5% vol. e successiva filtrazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 - 10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: dessert, frutta, pasticceria secca, torrone, e come bevanda fuori pasto

WINE: Moscato d'Asti DOCG Aromatic wine

Grape Type: 100% Moscato d'Asti

PRODUCTION ZONE: Sant'Antonio - Canelli

Soil Type / Exposition: Calcareous marl with some lime and rich in microelements - Sud

HEIGHT A.S.L.: 400 mt

VINE TRAINING METHOD: Guyot

PERCENTAGE OF ALCOHOL: 5% Vol.

COLOUR: More or less intense golden straw-coloured

AROMA: Characteristic, unmistakable fragrance

FLAVOUR: Fill the palate with the taste of mildly aromatic grapes, with hints of peach, almond-butter and orange flowers

The finish is rounded by a note of macaroons and honey

HARVEST PERIOD: 12th - 13th September

VINIFICATION: The grapes are crushed, pressed and the must is chilled to low temperatures.

After filtration, the must kept in refrigerated tanks at zero degrees.

The refrigeration retain the full aromas and fruit of the grape and keep the wine stable during shipping and storage

FERMENTATION: halted at around 5% alcohol resulting in a wine with higher residual sugar
Before bottling, the wine undergoes a sterile filtration.

SERVING TEMPERATURE: 7 - 10° C

FOOD TO BE SERVED WITH: With desserts, pastries, fruit and at all time



GHIONE
Azienda Agricola Ghione Anna



REG. BASSANO, 39
14053 CANELLI (AT) - ITALIA
TEL. 0039.0141.823297
FAX 0039.0141.823233
www.ghionewine.com
info@ghionewine.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT EEC REGULATION NUMBER 1308/13