

# SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Gianni Doglia

**NOME DEL VINO**

Gianni Doglia Moscato d'Asti

**DENOMINAZIONE**

Moscato d'Asti DOCG

**CLASSIFICAZIONE**

DOCG

**ANNATA IN COMMERCIO**

2021

**REGIONE DI PROVENIENZA**

Piemonte

**TIPOLOGIA**

Dolci e Passiti

**STILE DI PRODUZIONE****ZONA DI PRODUZIONE**

Frazione Annunziata, Castagnole delle Lanze (AT)

**VINIFICAZIONE**

Dopo la pressatura delicata, il mosto fiore viene conservato in vasche frigorifere (-1,5° C) fino al momento dell'elaborazione in autoclave. La presa di spuma avviene con l'ausilio di lieviti selezionati fino al raggiungimento di 5% vol. Seguono filtrazione ed imbottigliamento.

**AFFINAMENTO**

Il mosto affina in vasche di acciaio a temperatura controllata fino all'inizio delle fermentazione che avverrà in autoclavi.

**VITIGNO/I**

100% Moscato Bianco

**ALLEVAMENTO**

Guyot

**ESPOSIZIONE**

nord-ovest, sud

**ALTITUDINE**

250 m s.l.m.

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**

30 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

Calcareo argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**

settembre

**ETTARI VITATI**

8

**RESA PER ETTARO**

90 q/ha

**ENOLOGO/CONSULENTE**

Gianni Doglia

**FORMATI DISPONIBILI**

1,5 L 75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**

5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO****CONSIGLIATA**

6 - 8°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

50.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**

6

**CODICE SAP**

9192T