

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Gianni Doglia

NOME DEL VINO

Gianni Doglia Moscato d'Asti Casa di Bianca

DENOMINAZIONE

Moscato d'Asti Canelli 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

Le uve vengono accuratamente cernite in campo durante la raccolta a mano e vengono successivamente pressate in maniera delicata. Il mosto fiore che si ottiene, viene quindi elaborato con il metodo Martinotti in autoclave.

AFFINAMENTO

Affinamento sui lieviti per 6 mesi in autoclave.

VITIGNO/I

100% Moscato Bianco

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

nord-ovest

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

35 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

80 q/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Gianni Doglia

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

6.500

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

A480