

# Fiori di Campo

## MOSCATO D'ASTI DOCG



### IN VIGNA

Denominazione .....	Moscato D'asti Docg
Vitigno .....	100% Moscato
Vigneto .....	Uve provenienti da vigneti diversi
Estensione e comune .....	3,77 ettari; Coazzolo
Suolo .....	Substrato di argille, marne calcaree, marne blue tufo
Età media delle viti .....	45 anni
Esposizione e altitudine .....	Sud, Est, Ovest, Nord; 300 metri
Resa per ettaro .....	95 ql/Ha
Densità (ceppi/ha) .....	4.800
Sistema di allevamento .....	Guyot
Metodi di difesa .....	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Concimi .....	Letame naturale
Diserbo .....	Meccanico
Vendemmia .....	Manuale in cassetta con selezione in vigna

### IN CANTINA

Vinificazione .....	Breve macerazione in pressa a 20° C. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per 7 giorni
Affinamento .....	15 giorni in vasche di acciaio sulle fecce fini con båttonnage periodico, 1 mese in bottiglia

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta giallo paglierino brillante. Il naso è intenso ma delicato, dalle note evidenti di salvia e pesca. La bocca viene avvolta dalla dolcezza della tipologia, mantenendo la tipica nota fresca e dissetante.

### A TAVOLA

Ottimo compagno di dessert, soprattutto di pasticceria secca, torta di nocciole e frutta fresca. Meraviglioso aperitivo a tutte le ore della giornata. Provocante l'abbinamento con salumi, formaggi e torte salate. Temperatura di servizio suggerita 6-7 °C.



**AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT**

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA  
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT  
WWW.CASCINACARLOT.IT