



CASA GRENGHE

San Damiano d'Asti



Moscato d'Asti

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Vitigno: Moscato Bianco

Zona di produzione: Piemonte, Provincia di Asti

Vinificazione: subito dopo la raccolta manuale, le uve vengono pressate in modo soffice e il mosto ottenuto viene illimpidito tramite chiarifiche e filtrazioni. Viene quindi conservato in vasche refrigerate fino al momento della presa di spuma in autoclave, dove la fermentazione, condotta a temperatura controllata con lieviti selezionati, permette di ottenere un vino vivace.

Temperatura di servizio: 6–8°C

Colore: Si presenta di un giallo paglierino luminoso, arricchito da delicati riflessi dorati, la sua brillantezza e leggerezza anticipano l'eleganza e la freschezza che si ritrovano al palato.

Profumo: Al naso offre un bouquet intenso e immediatamente riconoscibile, in cui emergono fiori d'arancio freschi e accenni delicati di salvia. La combinazione di profumi floreali e leggermente aromatici conferisce armonia e raffinatezza.

Gusto: In bocca si rivela morbido, dolce ma mai stucchevole. La struttura leggera e avvolgente è sostenuta da una fresca acidità che bilancia perfettamente la componente zuccherina naturale. Il palato ritrova le stesse note floreali percepite al naso, con un finale armonico, delicato e piacevolmente

persistente.

Abbinamenti: Perfetto con dessert delicati, pasticceria secca, crostate di frutta o frutta fresca. Ideale per accompagnare momenti di convivialità raffinata.

Note aggiuntive: Il Moscato d'Asti DOCG è un vino da bere giovane, per godere della sua freschezza e della sua aromaticità in piena espressione. Ottimo anche in abbinamento a formaggi freschi o erborinati delicati, per chi cerca un contrasto dolce-salato equilibrato.

Vini Pregiati del Monferrato