










# DOLCEVITA

## MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

	<b>TIPO DI VINO</b> TYPE OF WINE	Bianco dolce / Sweet white
	<b>GIACITURA DEI TERRENI</b> LOCATION OF THE SOIL	Colline morbide Rolling hills
	<b>TIPO TERRENO</b> TYPE OF SOIL	Colline pleistoceniche attribuite al fluviale e fluvio-lacustre antico Pleistocene hills formed from fluvial and river lacustrine deposit
	<b>VARIETÁ</b> VARIETAL	Moscato
	<b>VINIFICAZIONE</b> WINEMAKING	Dopo una permanenza sulle bucce di poche ore, il mosto viene separato. Successivamente fermenta a bassa temperatura in autoclavi di acciaio inox dove avviene la presa di spuma Few hours spent on skins, the separated must ferments at low temperatures in pressured tank where the secondary fermentation starts
	<b>TENORE ALCOLICO</b> ALCOHOL CONTENT	5% vol
	<b>COLORE</b> COLOUR	Giallo paglierino brillante / Bright straw yellow
	<b>PROFUMO</b> BOUQUET	Intenso, tipicamente aromatico con note floreali e di miele Intense, typically aromatic with floral and honey notes
	<b>SAPORE</b> FLAVOUR	Fresco e fruttato. Struttura armonica ed elegante con piacevole mineralità Fresh and fruity. Harmonious and elegant structure that gives a pleasant minerality
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> SERVICE TEMPERATURE	8-10°
	<b>FORMATI</b> FORMAT	750 ML