



matteo soria
CASCINETTA

ASTI DOLCE D.O.C.G.



Vino: Asti D.O.C.G. Dolce

Varietà: Moscato bianco 100%

Vigneti: Castiglione Tinella (CN)

Suolo: argilloso-calcareo

Vendemmia: prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio per 10 giorni a temperatura controllata di 20 °C. Affinamento sui lieviti di 3 mesi.

Produzione annua totale: 10000 bottiglie

Alcool: 7% vol

Zuccheri residui: 120 g/l

Acidità: 6,5 g/l

Colore: giallo paglierino

Perlage: fine, persistente

Profumo: fragrante, floreale con sentori di tiglio e acacia

Sapore: secco, aromatico ed equilibrato

Temperatura di servizio: 6-8° C

Abbinamenti: ideale come aperitivo, base cocktail, a fine pasto con frutta, formaggio stagionato o pasticceria secca.

MATTEO SORIA

Via San Marino 24 - Castiglione Tinella - CN

0141855158 - info@matteosoria.it - www.matteosoria.it