



GUIDO VADA

FLORENTINO

Moscato d'Asti DOCG

Vino:

Uva: 100% Moscato

Produzione annua: 6000 bt

Disponibile: 750 ml

Alc: 5-5.5%

Curiosità: Vino Quotidiano Slow Wine 2017

Vigna:

Territorio: Coazzolo

Altitudine: 320 m slm

Esposizione: Est

Suolo: Calcareo

Resa per ha: 90 q

Cantina:

Vendemmia: inizio settembre

Vinificazione: metodo charmat , fermentazione controllata a 16-17°C fino al raggiungimento di 5 gradi alcolici e presa di spuma in autoclave.

Invecchiamento: affinamento in bottiglia per 1 mese.

Il consiglio:

Come bere: Sempre!