



# 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.

*Insecchiamento:* affinamento in bottiglia per 1 mese.

**Il consiglio:**

*Come bere:* Sempre!