



TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Moscato sono coltivati su terreni di origine calcareo-marnosa. Il particolare microclima costituisce un fattore determinante per la perfetta maturazione delle uve, condizione indispensabile per ottenere un grande prodotto.

Dopo pressatura soffice, il mosto fiore viene conservato a bassa temperatura sino al momento della presa di spuma in autoclave ed al successivo imbottigliamento.

Questa tecnica consente di ottenere un vino sempre freschissimo e fragrante con grande ricchezza aromatica ed un forte timbro varietale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato.

Profumo: complesso ed elegante molto aromatico con note di frutta fresca.

Sapore: complesso e aromatico, sambuco, fiori freschi e un'evidente nota di uva moscato arricchiscono la bocca.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Moscato bianco

Gradazione alcolica: 5.0 % vol.

Zuccheri: 130 gr/l ± 10

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Maturazione: 1 mese in bottiglia

Area di coltivazione: Monferrato



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Gatta 2020

Moscato d'Asti DOCG



Decanter

90 (08/2021)

by James Button

Ripe apple and peach scents with some floral notes and a hint of beeswax. Intense, concentrated but fresh palate - really honeyed, with ripe peach, mango, lychee and tropical fruits. There's a stoniness on the mid-palate that provides some complexity and refreshment, while the gentle acidity balances it all nicely. Soft finish of honey and lime.

Drinking Window 2021 - 2023

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Gatta 2019

Moscato d'Asti DOCG



JAMES SUCKLING.COM 

91 (07/2020)

*An easygoing, fruity
moscato with fine bubbles
and pretty, sweet-fruit notes
of green melon and tinned
pears. Lightly sweet finish.*

Drink now.