



"Virginio" esprime l'eccellenza del Moscato Canelli DOCG, una delle denominazioni più prestigiose del Moscato d'Asti.

Dei 52 comuni che compongono l'area produttiva, solo 17 rientrano nella sottozona storica "Canelli"

Da vigneti situati in collina, oltre i 165 metri di altitudine, nascono le uve destinate a questa denominazione, simbolo di finezza aromatica, identità territoriale e riconoscimento internazionale.

"Ogni sorso racconta la sua storia.

All'uomo che mi ha dimostrato che la terra vale tanto quanto chi la lavora."



Canelli DOCG Moscato

ETICHETTA: "Virginio" Canelli DOCG Moscato

DENOMINAZIONE: Canelli DOCG Moscato

VITIGNO: 100% Moscato bianco

ESPOSIZIONE: sud/sud-est

TIPO DI TERRENO: Suolo alcalino calcareo di origine sedimentaria marina

ALTITUDINE VIGNETI: 300 metri sopra il livello del mare

PERIODO VENDEMMIA: settembre

VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata

COLORE: giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli

AL NASO: fruttato e floreale con note di salvia, pesca gialla e fiori bianchi. Fresco e di una dolcezza non invadente.

IN BOCCA: dolce, equilibrato con una fresca acidità e un

finale lungo e aromatico

ABBINAMENTI: torte, pasticceria secca, nocciola, dolci a base di frutta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°