

Iris

ASTI DOCG DOLCE



IN VIGNA

Denominazione	Asti Dolce Docg
Vitigno	100% Moscato
Vigneto	Uve provenienti da vigneti diversi
Estensione e comune	3.77 ettari; Coazzolo
Suolo	Substrato di argille, marne calcaree, marne blu e tufo
Età media delle viti	45 anni
Esposizione e altitudine	Sud, Est, Ovest, Nord; 300 metri
Resa per ettaro:	95 qL /Ha
Densità (ceppi/ha)	4800
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Concimi	Letame naturale.
Diserbo	Meccanico.
Vendemmia	Manuale in cassetta con selezione in vigna

IN CANTINA

Vinificazione	Breve macerazione in pressa a 20° C. Fermentazione in autoclavi di acciaio (Metodo Charmat) a temperatura controllata per circa 10 giorni
Invecchiamento	30 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata su fecce fini con periodico bàtonnage

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino brillante. Al naso si presenta intenso ma delicato, avvolge con le note fragranti tipiche del vitigno. Alla degustazione si presenta molto aromatico, dolce ed equilibrato. Spuma fine e persistente.

A TAVOLA

Si abbina amabilmente a tutti i tipi di dessert, dai dolci lievitati a quelli a base di creme alla vaniglia e allo zabaione. Stupefacente è l'abbinamento con i formaggi a pasta dura e ai caprini; non meno con salumi dal gusto deciso e piatti della tradizione etnica. Temperatura di servizio suggerita 6-7 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT