

POGGIO LE COSTE

Antico Proprietà della Nobile Casata Buneis



Poggio Le Coste si trova in provincia di Asti, in un territorio particolarmente vocato alla produzione di vini di alta qualità, rinomati a livello mondiale.

Si tratta di una delle più grandi tenute a corpo unico del Piemonte, già di proprietà della nobile Casata dei Conti Buneis e caratterizzata da uno splendido anfiteatro naturale di oltre 100 ettari che ospita i vigneti aziendali tra i 250 ed i 350 metri di altitudine.

Il legame con il territorio e la tradizione è ulteriormente rafforzato dalla volontà di valorizzare i vitigni autoctoni locali, ambasciatori del vino piemontese nel mondo.

MOSCATO D'ASTI 2023



UVE
Moscato bianco
100%



DENOMINAZIONE
Moscato d'Asti
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Costigliole d'Asti



GRADAZIONE
ALCOLICA
5 % vol.



TEMPERATURA DI
SERVIZIO
6 °C



FORMATI DISPONIBILI
75 cl

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In seguito ad una pressatura soffice, mirata ad utilizzarne la parte più aromatica, il mosto viene trasferito in autoclave dove si avvia la fermentazione alcolica. Al raggiungimento del 5% di contenuto alcolico la fermentazione viene arrestata attraverso un abbassamento della temperatura che impedisce ai lieviti di completare la trasformazione dello zucchero in alcol. In questo modo si preservano la naturale dolcezza dell'uva e il suo patrimonio aromatico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati accompagnati da una leggera spuma
Profumo: intenso e molto piacevole, caratterizzato da delicati sentori di sottobosco, muschio e pesca
Sapore: garbatamente dolce, fine ed armonico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelle a fine pasto come accompagnamento a tutti i dolci: torte, pasticceria secca, grandi lievitati. Ottimo con la frutta, specialmente in macedonia, con il gelato e da solo, grazie all'eleganza dei profumi ed alla dolcezza.