



ROBERTO SAROTTO

"Solatio" - Moscato d'Asti DOCG

Fruttato e floreale, morbido come le curve delle colline in cui nasce. Prodotto nel vigneto Sorì Ciabot, esposto a Sud Sud- Est, in grado di conferire, anche per la sua esposizione ad anfiteatro, le massime caratteristiche di aromaticità e di gradevolezza che rendono il mosto unico nel suo genere. Dal sapore dolce, aromatico e "petillant", molto piacevole se degustato fresco, accompagnato a dolci e desserts.

DENOMINAZIONE	Moscato d'Asti DOCG
COLORE	giallo paglierino con riflessi verdognoli
UVE	Moscato d'Asti in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie, Mango
SUPERFICIE VITATA	20 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	300 - 450 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	inizio Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	pressatura soffice delle uve, conservazione a freddo e successiva fermentazione a temperatura controllata in recipienti chiusi per la presa di spuma naturale
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	poche settimane in bottiglia
ALCOOL	5% vol.
ACIDITA' TOTALE	6 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	135-140 gr. Litro
PRODUZIONE	150.000 bottiglie

