

# CA' D' GAL



## LUMINE

Moscato d'Asti D.O.C.G.

---

### VITIGNO

Moscato Bianco o "Muscat Petit Grain"

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO

Da 20 fino a 45 anni

### DENSITÀ

4.500 viti per Ha

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Potatura Guyot con conseguente filare a spalliera alta 1,80 m

### VENDEMMIA

Manuale con inizio dai primi di settembre

### RESA PER ETTARO

Hl 67. La nostra scelta di una resa inferiore a quella consentita dal disciplinare di produzione è volta ad aumentare la qualità e l'equilibrio zuccheri-acidità del prodotto finale.

### VINIFICAZIONE

In autoclave d'acciaio inox con temperature controllate tra i 16° e 18° per un periodo di alcuni giorni, fino all'ottenimento dell'alcool a 5% vol. e per la produzione ottimale del perlage.  
Per il completo svolgimento della vinificazione sono necessari 50 giorni.

### IMBOTTIGLIAMENTO

La filtrazione sterile e l'imbottigliamento in modalità isobarica consentono a questo vino di rimanere nelle stesse condizioni come dopo la vinificazione, assicurandogli una vita ottimale. Gli imbottigliamenti del Moscato d'Asti Lumine avvengono normalmente almeno tre volte l'anno.



# CA' D' GAL



## LUMINE

Moscato d'Asti D.O.C.G.

---

*La superficie più vasta e la diversa composizione dei terreni ci hanno portato a intensificare sempre più il nostro impegno, per ottenere basse rese e maggiore qualità. L'ottimale equilibrio tra zuccheri complessivi e corretta acidità segna ogni anno il giusto momento della vendemmia e ci permette di vinificare un Moscato fresco, dai profumi intensi, delicati ed eleganti.*

*Aromi di acacia si accompagnano a profumi di salvia, rosmarino e muschio, il fruttato si avverte perfettamente al palato in un finale di mela verde, pesca e albicocca. Il perlage vivace, ma mai aggressivo, ne sostiene armonicamente presenza zuccherina e persistente freschezza.*

*Un Moscato adatto ad accompagnare i classici dolci a base di nocciole, le crostate di frutta e crema, ma anche a rendere frizzante una coppa di frutti di bosco o una macedonia.*

*Grazie ai nostri ricordi, ci piace ancora oggi consigliare un insolito ma tradizionale abbinamento: una fetta di salame o del pane casareccio con Bruss o gorgonzola spalmato.*

