

LE LUCCIOLE

ASTI DOCG



VITIGNO: Moscato bianco.

TERRITORIO: Comune di Canelli.

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest.

TERRENO: calcareo-marnoso.

CARATTERISTICHE CULTURALI: Produzione biologica senza utilizzo di fertilizzanti e senza utilizzo di anticrittogamici di sintesi.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Inizio di settembre.

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice dell'uve e successiva ed immediata refrigerazione del mosto.

FERMENTAZIONE: Aggiunta dello sciroppo zuccherino e fermentazione in autoclave a bassa temperatura fino ad ottenere una sovrappressione di 5,5 bar e 7% vol di alcool effettivo. Arresto della fermentazione mediante refrigerazione e successive filtrazioni.

DURATA DEL PROCESSO DI SPUMANTIZZAZIONE: 1 mese.

DATI TECNICI

ALCOOL: 7% vol.

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 90 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5 bar

PROFILO SENSORIALE

L'Asti DOCG biologico Le Lucciole esprime un perlage fine e naturale e si riconosce per il tenue colore giallo paglierino con riflessi brillanti.

Dal profumo fresco e aromatico, con eleganti note fruttate, questo sorprendente Asti DOCG biologico restituisce un fine equilibrio di dolcezza e acidità esaltato dal persistente e fragrante retrogusto delle uve di origine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C