



## *Su Reimond* Moscato d'Asti DOCG

Questo vino è un Moscato, complesso e strutturato, prodotto con uve provenienti da vigneti vocati. Gli aromi intensi e fragranti che fanno di glicine e di pesca, di salvia e di limone, durano a lungo nel tempo e valorizzano il sapore dolce, fresco e delicato, stimolante per il fine perlage.  
Vino da meditazione, si accompagna ad ogni tipo di dolce.



### DESCRIZIONE TECNICA

**Esposizione vigneti:** esposizione con orientamento filari che permette di sfruttare l'azione solare su foglie e grappoli.

**Composizione terreno:** argillo-tufaceo ricco di calcare, che dona finezza e aromaticità dei vini, molto importante per questo vitigno.

**Densità Ceppi:** circa 4500 ceppi per ettaro.

**Tipo di allevamento:** pianta bassa con guyot semplice, tendente a portare verso l'alto la parte fogliare, onde scoprire i grappoli all'azione solare e favorire la fotosintesi sulle foglie. Vengono lasciate al massimo 8/9 gemme a frutto.

**Vendemmia:** 1a o 2a decade di settembre, raccolta manuale.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Denominazione:** Moscato d'Asti DOCG

**Vitigno:** Moscato

**Colore:** giallo paglierino più o meno carico, con fine e persistente perlage.

**Profumo:** aroma ricco, intenso e fragrante dell'uva moscato che ricorda il glicine, la pesca, l'albicocca con sentori di salvia, limone e fiori d'arancio.

**Gusto:** sapore dolce, delicato, fresco con moderato tenore alcolico.

**Abbinamenti gastronomici:** da servire fresco, col dessert, con pasticceria varia, come dissetante in qualsiasi momento della giornata. La bassa gradazione può riunire in un brindisi festoso l'intera tavolata.

### SCHEDA ANALITICA

**Gradazione alcolica:** 5% vol

**Zucchero:** 130 g/l

**Acidità totale:** 6.0 g/l

**BERA AZIENDA AGRICOLA**

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - [bera.it](http://bera.it)