

MOSCATO D'ASTI

DOCG



CA' D' GAL DESCRIZIONE VIGNETO

Posizione geografica: A sud della regione Piemonte, nella zona delle Langhe, 25 Km ad est della città di Alba

Geologia del suolo: Terziario composto da sedimentazione marina. Colline di terreno molto friabile di medio impasto, con percentuali più elevate di calcare nei versanti a sud, chiamati "sori"

Clima: Temperato freddo. Ad inverni molto rigidi, si alternano stagioni intermedie con buona piovosità specialmente in autunno. Le estati sono generalmente calde e con un alto tasso di umidità atmosferica, di norma molto siccitose

Superficie: Superficie vitata totale dell'azienda: 11,70 Ha

Suddivisione produttiva:

Ha 7,00 produzione Moscato d'Asti "Lumine"

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti "Vigneti di Ca' d' Gal"

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti "Vigna Vecchia"

Ha 1,50 produzione Asti Spumante.

Ha 1,20 impiantati a Chardonnay+ Sauvignon, Barbera d'Asti, Freisa, Pinot Nero

MOSCATO D'ASTI DOCG "LUMINE" DOCG

Vitigno: Moscato Bianco o "Muscat Petit Grain"

Età media del vigneto: Da 15 fino a 40 anni

Densità: 4500 viti per Ha. nuovi impianti rivolti alla meccanizzazione del lavoro dell'interfila con sestri di impianto più ampi

Sistema di allevamento: Potatura Guyot con conseguente filare a spalliera alta mt. 1,80

Vendemmia: Manuale con inizio dopo il 10 di settembre

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

Vinificazione: In autoclave d'acciaio inox con temperature controllate tra i 16° 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 imbottimenti del Moscato d'Asti Lumine Ca' d' Gal avvengono normalmente almeno tre volte l'anno

CARATTERISTICHE

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 gialla 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.

Anche qui, grazie ai nostri ricordi ci piace ancora oggi consigliarvi un insolito ma tradizionale abbinamento, con una fetta di salame o del pane casareccio spalmato con un pò di Bruss o gorgonzola.

LUMINE