

# MOSCATO D'ASTI DOCG - HIKU

Vino elegante, aromatico, fresco con un'acidità importante ottimo come aperitivo dolce oppure in abbinamento con i dessert a fine pasto.

**Produzione:**

55hl a ettaro; età media delle viti 45 anni.

**Vinificazione:**

Pressatura soffice, stoccaggio in vasche d'acciaio, fermentazione controllata a bassa temperatura in autoclave.

**Colore:**

giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdi, perlage fine.

**Profumo:**

floreale (biancospino, gelsomino) agrumato con lievi sfumature di erbe officinali.

**Sapore:**

dolce, dall'acidità importante, equilibrato, persistente.

**Alcool svolto:**

5,5% vol

**Residuo zuccherino:**

130 g/l

**Numero bottiglie prodotte:**

2500



*An elegant, aromatic, fresh wine with an important acidity. Ideal as a sweet aperitif or paired with desserts at the end of a meal.*

**Production:**

55hl per hectare; average age of the vines is 45 years.

**Vinification:**

soft pressing, the storage occurs in steel vats, followed by a controlled fermentation at low temperatures in autoclave.

**Colour:**

pale straw-yellow with hints of green, fine perlage.

**Fragrance:**

floral (hawthorn, jasmine) citrusy with slight traces of medicinal herbs.

**Flavour:**

sweet with a relevant acidity, well-balanced, persistent.

**Alcohol by volume:**

5,5% vol

**Residual sugar:**

130 g/l

**Number of bottles produced:**

2500