



*Antica Cascina
San Rocco*
Runcus Aldonis®

ASTI D.O.C.G SECCO

Zona di produzione: Ricaldone (AL) – Alto Monferrato

Vitigno di produzione: moscato bianco 100%

Sistema di potatura: guyot

Densità d' impianto : 4500 ceppi/ha

Età dei ceppi: 15 – 25 anni

Esposizione: sud - sud/est

Altitudine: 250-300 m.s.l.

Suolo : calcareo /argilloso

Vinificazione: la vinificazione avviene con pressatura soffice dalla quale si ottiene il mosto fiore che viene fatto fermentare con successiva presa di spuma in autoclave nella quale viene affinato per tre mesi.

Tipologia: spumante dry metodo Martinotti (o Charmat)

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso, complesso e aromatico con lievi sentori di salvia e pesca bianca

Sapore: abbastanza secco, abbastanza caldo, fresco, abbastanza sapido, equilibrato, intenso e persistente, effervescenza fine e persistente, di corpo.

Gradazione alcolica: 11,5%

Temperatura di servizio: 4°-6°C

Abbinamenti: consigliato per piacevoli aperitivi e in accostamento ad affettati, salumi, formaggi, e piatti semplici a base di carne bianca o pesce.

Formato: bottiglia da 750 ml

Imballo: cartone da 6 bottiglie – dimensioni in cm H 32,5 x L 27 x P 18

Pallet: 18 cartoni a strato – 90 cartoni per pedana (540 bottiglie)

dimensioni in cm H 177 x L 120 x P 80

CONTIENE SOLFITI

Da conservare al riparo dalla luce e a temperatura ambiente.

