



BUSSIA SOPRANA

## MOSCATO D'ASTI DOCG

**Zona D'origine:** Zona Langhe, Comune di Santo Stefano Belbo

**Qualità di vite:** 100% Moscato Bianco

**Vinificazione:** Pigiatura soffice del mosto con successiva flottazione e filtrazione, fermentazione in autoclave a temperatura controllata per 7 giorni, con conseguente presa di spuma. Blocco della fermentazione con il freddo, microfiltrazione e imbottigliamento sterile e isobarico per il mantenimento della CO2 naturale.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE e TECNICHE

**Colore:** Giallo paglierino

**Odore:** Profumo aromatico con sentori primari di uva Moscato, miele, rosa, fiori di tiglio e di acacia.

**Gusto:** Dolce, aromatico con buona struttura

**Temp.di Servizio:** 6/8 Grad

**Bicchieri da degustazione:** Coppa

**Conservazione:** Bottiglia in verticale

**Abbinamenti:** Dolci in generale, soprattutto di pasta secca. Buono come aperitivo e ottimo come bevanda.

**Alcool:** 5.2 %Vol

**Zuccheri residui:** 135,0 g/l

**Acidità Totale:** 5,8 g/l

**Estratto secco Totale:** 160,2 g/l

**Sovrapressione:** 1,7 ATM

---

Azienda agricola BUSSIA SOPRANA di Casiraghi Silvano & C S.S.A.  
Località Bussia 88/a – 12065 Monforte d'Alba (CN) tel e fax 039.305182  
p.iva /cod.fiscale 02539520045  
[www.bussiasoprana.it](http://www.bussiasoprana.it)  
bussiasoprana@virgilio.it