

# Vigna Senza Nome

Sur l'étiquette on peut lire la phrase latine "Sator Arepo Tenet Opera Rotas" qui signifie "le laboureur à sa charrue dirige les travaux" adoptée en 1990 avec la propriété du vignoble.

**APPELLATION:** Moscato d'Asti d.o.c.g.

**CÉPAGE:** moscato.

**VIGNOBLES:** Cru à Mango d'Alba.

**FERMENTATION:** macération sur peaux pendant quelques heures dans un pressoir horizontal suivi d'un pressurage. Vinification en blanc avec prise de mousse en autoclave à température contrôlée pendant 20 jours à environ 16 °C. Une fois la fermentation terminée, stabilisation par réfrigération à -4 °C, ensuite microfiltration et mise en bouteilles. Élevage en bouteille de quelques semaines.

**CARACTÉRISTIQUES:** couleur jaune paille brillant, mousse abondante et perlage intense. Nez d'une fraîcheur extraordinaire et très complexe; parmi les différents arômes on perçoit les fruits frais, les fleurs d'oranger, la rose et la mousse. Bouche douce mais avec beaucoup de grâce, à l'expression aromatique typique du raisin, agréable et à longue persistance. Accompagnement: tartes aux fruits, fruits, petits gâteaux secs, panettone, tartes aux noisettes, fromages spéciaux tels que le Castelmagno. Très agréable en apéritif et en boisson désaltérante à n'importe quel moment de la journée.

À servir à une température de 6-8 °C.



**“Braida”**