



Ribota Moscato d'Asti DOCG



Classificazione:	Moscato d'Asti DOCG
Nome:	Ribota
Origini del nome:	Dal dialetto Piemontese, abbiamo preso questa parola che secondo noi rispecchia le caratteristiche del vino Moscato. Fare una RIBOTA vuol dire ritrovarsi in amicizia per mangiare, bere, ridere e scherzare in allegra compagnia.
Provenienza:	Collina del Bricco Quaglia - Frazione Bionzo - Comune di Costigliole d'Asti
Vigneto:	Bricco Quaglia
Uvaggio:	Moscato 100%
Ceppi per ettaro:	5500
Età dei ceppi:	29 - 31 anni
Sistema allevamento:	Guyot
Esposizione al sole:	sud / sud - est
Suolo:	base calcarea, misto argilla
Resa:	9000 kg per ettaro
Bottiglie prodotte:	12000
Vinificazione:	Diradamento dei grappoli a fine Luglio, vendemmia manuale in piccole cassette a inizio Settembre, pressatura pneumatica e soffice dei grappoli, fermentazione
Affinamento:	3 mesi in autoclave da 50 hl con temperatura controllata elettronicamente e mantenimento gas di fermentazione
Colore:	giallo paglierino intenso
Profumo:	aromi di frutta fresca
Sapore:	dolce, fresco e fragrante
Gradazione alcolica:	5,5°
Temperatura servizio:	12°
Invecchiamento:	1 - 2 anni
Abbinamenti:	Questo vino, famoso in abbinamento con i dessert, si sta riscoprendo ottimo anche come aperitivo
Recensioni:	2 Bicchieri Gambero Rosso, 85/100 Guida Veronelli, 15/20 Guida L'Espresso, Medaglia d'Argento 2007 SMV Canada