



# MALGRÀ

## Moscato d'Asti DOCG "CUGNEXIO"

Le uve moscato in Piemonte testimoniano una storia pluricentenaria e quelle del vigneto "Cugnexio" danno vita, da sempre, a una produzione di elevata qualità. La lenta fermentazione condotta a bassa temperatura e interrotta quando il mosto raggiunge i 5,5° di alcool, produce un vino che esprime al meglio la fragranza, la freschezza e i sentori dell'uva di origine.

**UVA:** moscato bianco.

**RESA PER ETTARO:** 95 q.

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in vasche d'acciaio e 1 mese in autoclave.

**COLORE:** giallo paglierino, con tipici riflessi dorati.

**PROFUMO:** fresco e con tipici sentori di fiori bianchi, limone, salvia e zenzero.

**GUSTO:** dolce, fresco, elegante e con zuccheri e acidità perfettamente equilibrati.

**ABBINAMENTO:** generalmente dolci, ma anche formaggi e snack salati.



**AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ**

Via Nizza, 12 -14046 Mombaruzzo (AT)

Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931

info@malgra.it

**WWW.MALGRA.IT**