

ASTI BALBI SOPRANI

UVAGGIO

moscato bianco

ENOLOGO

n.c.

COLORE



PRODUZIONE (CAPACITÀ)

n.c.

PREZZO (EURO)

4,40

GRADAZIONE

7% vol

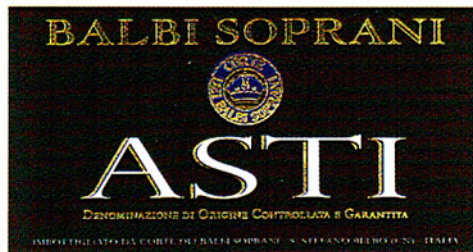
VOTO



● Dopo la raccolta le uve dell'Asti di Balbi Soprani vengono subito pressate, ed il mosto ottenuto subisce una prima chiarificazione e filtrazione a cui segue una fermentazione primaria. Il mosto prefermentato dopo essere stato nuovamente chiarificato viene posto in autoclave per la presa di spuma con conseguente arresto della fermentazione tramite centrifugazione. Prima dell'imbottigliamento lo spumante subisce un'ulteriore filtrazione isobarica. Il campione assaggiato si presenta di colore giallo paglierino pallido di bella luminosità. Il naso è fresco, dolce e di discreta intensità, contraddistinto da percezioni fruttate di pesca bianca, mela, banana, agrumi e melone bianco, accompagnati da toni vegetali di muschio, nuance di salvia, ed una fragrante florealità di lavanda e sambuco nel finale. La bocca si propone dolce, fresca e cremosa all'ingresso, per una effervescenza in sostanziale equilibrio con gli altri fondamentali. In seguito la componente acida tende a prevalere, serrando lievemente l'assaggio e stringendo il retrolfatto su ricordi di agrumi, caramelle alla frutta e note balsamiche vegetali.

● Da servire su un panettone tradizionale.

● Altri vini in guida: pagg. 74, 89



CORTE DEI BALBI SOPRANI