



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRÉSY

## La Serra Moscato d'Asti Docg

scheda tecnica generica



### Ubicazione dei vigneti

Situato nella tenuta La Serra, in Comune di Cassine -  
Provincia di Alessandria. Esposizione a sud e altitudine  
media che varia da 220m a 380m s.l.m.

### Varietà delle uve

Moscato 100%.

### Tipo di vino

Bianco da dessert.

### Tenore Alcol

5,0 % alc./vol.

### Zuccheri residui

130,9 g/l.

### Acidità totale

5,31 g/l espressi in acido tartarico.

### Durata prevista

2 anni.

### Formati prodotti

375 ml - 750 ml.

### Vinificazione e affinamento

Pneumo-pressatura delle uve intere, illimpidimento del mosto e abbattimento della temperatura in vasche condizionate. Mantenimento del mosto a bassa temperatura fino al passaggio in autoclave per la presa di spuma ed il successivo imbottigliamento.

### Esame organolettico

**Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

**Profumo:** Intense e fresche note fruttate di pesca bianca e fichi, intercalate da sentori di salvia.

**Sapore:** Al palato l'armonia tra la freschezza e la morbidezza degli zuccheri residui, offre un vino naturalmente e leggermente frizzante, dalla grande bevibilità e piacevolezza.

### Abbinamento Gastronomico

Vino ideale per accompagnare tutta la pasticceria secca, le crostate e la frutta fresca.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

## La Serra Moscato d'Asti Docg

generic technical sheet



### Position of the vineyards

In La Serra estate, in the Cassine village, Alessandria Province. South exposure with an altitude from 220m to 380m a.s.l.

### Grape variety

Moscato 100%.

### Alcohol

5,0 % alc./vol.

### Total acidity

5,31 g/l in tartaric acid.

### Formats

375 ml - 750 ml.

### Type of wine

Dessert white wine.

### Residual sugar

130,9 g/l.

### Estimated life

2 years.

### Vinification and ageing

Bunch pressed in a pneumatic press followed by a cold settling of the must achieved in stainless steel tanks, then maintenance of the must at a low temperature until its transfer into autoclaves for its fermentation and successive bottling.

### Tasting notes

**Colour:** Straw yellow with greenish reflections.

**Bouquet:** intense, fresh and fruity, with notes of peach and sage.

**Taste:** Harmonious, the balance of acidity and residual sugar give this wine a very pleasant drinkability.

### Food pairing

An ideal wine to be drunk together with pastries, cakes and fresh fruit.