

DBERLILCE GINESTRE



LO STORNELLO

MOSCATO D'ASTI DOCG

Questo vino viene prodotto con il 100% di uve di Moscato Bianco, provenienti dai vigneti di Santo Stefano Belbo, vigneti con terreni calcareo sabbiosi.

Esposizione Est Sud-Est, a 330 metri s.l.m. con viti di età superiore ai 25 anni.

La vendemmia si svolge a metà Settembre; la fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox termocondizionate ad una temperatura di circa 15/16° C.

La fermentazione ha una durata di circa 7 giorni.

