



PRODOTTO IN ITALIA
PIEMONTE



Castiglione Tinella, terra d'elezione
del Moscato: un territorio
straordinario per un vino che ne
esprime tutta l'eleganza e l'identità.

LONATI
WINERY

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

la bastiana



VITIGNO

100 % Moscato
Bianco di Canelli



ZONA DI PRODUZIONE

Castiglione
Tinella (CN)



TIPOLOGIA DI TERRENO

Calcereo argilloso



ESPOSIZIONE

Sud

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fiore viene conservato in vasche frigorifere a 0 °C fino al momento dell'elaborazione in autoclave. Tramite Metodo Charmat, avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata e con l'ausilio di lieviti selezionati fino al raggiungimento di 5-5,5% vol. Il vino viene poi filtrato e imbottigliato per preservarne freschezza e integrità aromatica.

AFFINAMENTO



Permanenza in
autoclave con lieviti
selezionati fino
all'imbottigliamento,
per preservare aromi
e freschezza.

SERVIZIO



TEMPERATURA
6-8°



CALICE CONSIGLIATO
Per vini aromatici

NOTE DI DEGUSTAZIONE



VISTA

Brillanti riflessi dorati dalle
delicate sfumature verdoline.



OLFATTO

Intenso bouquet floreale e
fruttato, con note di pesca
matura e albicocca succosa,
aromi delicati e avvolgenti.



PALATO

Dolcezza affascinante, in perfetto equilibrio tra acidità e freschezza.
La leggera effervescenza accompagna un sorso armonioso, aromatico e
piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



TRADITIONAL

Crostate di frutta
e pasticceria secca



ORIGINAL

Pane, burro
e acciughe



FUSION

Foie gras con
confettura di fichi



PREMIUM

Formaggi erborinati
e miele d'acacia



www.lonatiwinery.com



lonati@roccadellelanghe.it



Castiglione Tinella (CN)