



# PROFUMO DI PRIMAVERA

mosto parzialmente fermentato bianco

Le uve aromatiche che danno origine al nostro Profumo di Primavera, mosto parzialmente fermentato bianco, trovano la loro massima espressione sulle dolci colline del Monferrato. Questo vino alla nostra famiglia evoca il ricordo di nonna Orsolina che ci portava spesso nella vigna e tra i filari del moscato, in periodo di vendemmia, faceva fare la merenda con cioccolato bianco e grappoli d'uva.

## IN VIGNA

### Collocazione Geografica

Comune di Albugnano (AT), 500 metri s.l.m. con esposizione sud.

**Varietà:** Moscato

**Epoca di raccolta:** selettiva vendemmia manuale, con cernita delle uve generalmente tra fine agosto e inizio settembre.

**Anno di impianto:** 1984, 2006

**Sistema di allevamento:** gujot

**Tipologia di terreno:** marne di sant'Agata, franco sabbioso

**Resa ettaro:** 90 q/ha

## IN CANTINA

**Sistema di vinificazione:** diraspapigiatura soffice, ottenimento del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento:** non previsto

**Periodo di imbottigliamento:** dicembre

**Affinamento in bottiglia:** non previsto

**Formati disponibili:** 0,75 l

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Giallo paglierino luminoso e intenso. Compendio olfattivo composto da sentori delicate sensazioni fruttate, predominante profumo di mela golden. In bocca è avvolgente, equilibrato e dotato di buona freschezza.

**Consigli per abbinamento:** il suo sapore dolce ma mai stucchevole, lo rende ottimo abbinato a dolci da forno, crostate, torte di nocciole, pesche ripiene all'amaretto.

**Temperatura di servizio:** 8°



Az. Agr. Alle Tre Colline  
di Carossa Franco  
Albugnano (AT), Italia

[www.alletrecolline.com](http://www.alletrecolline.com)  
[info@alletrecolline.com](mailto:info@alletrecolline.com)