

# CA' D' GAL



## ASTI

Asti spumante D.O.C.G.

---

### VITIGNO

Moscato Bianco o "Muscat petit Grain"

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO

30 anni

### DENSITÀ

5.500 viti per Ha

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Potatura Guyot con conseguente filare a spalliera alta 1,80 m

### VENDEMMIA

All'inizio del mese di settembre

### RESA PER ETTARO

Hl 70

### VINIFICAZIONE

In autoclave d'acciaio inox con temperature controllate tra i 16° e i 18° per un periodo di alcuni giorni fino all'ottenimento dell'alcool a 7% vol. e per la produzione ottimale del perlage.

Per il completo svolgimento della vinificazione sono necessari 50 giorni.

### IMBOTTIGLIAMENTO

La filtrazione sterile e l'imbottigliamento in modalità isobarica consentono a questo vino di rimanere nelle stesse condizioni come dopo la vinificazione, assicurandogli una vita ottimale.

Gli imbottigliamenti dell'ASTI Spumante S.a. (Senza annata) avvengono due volte l'anno.



# CA' D' GAL



## ASTI

Asti spumante D.O.C.G.

---

*A Ca' d' Gal l'Asti Spumante lo produciamo da pochi anni, una scelta frutto dell'incontro con Brad Lewis, approvato al Vinitaly dagli Stati Uniti. Dall'esigenza di rispondere alla sua richiesta di produzione dell'Asti, con la stessa coerenza qualitativa di tutti gli altri vini prodotti fino ad allora, abbiamo ricercato per oltre due anni le vigne migliori per la nuova esperienza, quelle più giovani ma anche in grado di unire alla vigoria tipica dell'età il giusto rapporto tra presenza zuccherina e acidità.*

*La vendemmia rigorosamente manuale nei primi giorni di settembre e la vinificazione secondo i dettami moderni ci permettono di ottenere un prodotto dalla grande freschezza, vivace e persistente nel perlage, profumato di sambuco, muschio e pesca, con ritorni finali di agrumi e aromi di salvia.*

*Uno spumante di livello eccellente, da sempre abbinato idealmente ai dolci di tutte le festività classiche, dal panettone alla colomba, passando per le ricche macedonie estive.*

*Anche l'Asti Spumante può prestarsi ad abbinamenti insoliti, magari osando un inedito brindisi con gamberi, ostriche e altri frutti di mare dalla spiccata sapidità.*

