



Az. Agr. FERRERO
di Fabrizio Ferrero

L'azienda rappresenta una giovane realtà situata nel cuore della grande vigna Moscato D'Asti (circa 10000 ha) a Santo Stefano Belbo, nella Frazione di Valdivilla, dove il Moscato D'Asti trova la sua massima espressione per aromaticità unica, incredibili profumi e lunga persistenza al palato.

«L'azienda è stata fondata dalla mia nonna Teresina: a lei è dedicato il nostro prodotto di punta: il Moscato D'Asti "Teresina" ed ha un'estensione di circa 4,5 ettari con vigneti in giacitura tra i 250 e i 350 metri di altezza».





NOMINATIVO: **METODO CLASSICO BRUT 36 MESI**

VITIGNO: CHARDONNAY 100%

COLORE: BIANCO

ALCOOL: 12% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6.8 g/l

TOTALE SO₂: 100

LIBERO SO₂: 60

ZONA DI PRODUZIONE: SANTO STEFANO BELBO

ALTIMETRIA DEI VIGNETI: 200 \ 300 METRI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

IMPIANTI / ETTARI: 4.500 \ 5.000

QUANTITÀ / ETTARO: 10 ton / ha

SUOLO: ARGILLOSO - CALCAREO - TERRE ROSSE

MEDIA ETÀ VIGNETO: 30/50 anni

VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE IN BIANCO

FERMENTAZIONE PERIODO 10 gg a 16°C

RIFERMENTAZIONE DI 36 MESI IN BOTTIGLIA

TEMPERATURA: 15/18 °C

INVECCHIAMENTO: 36 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: GIALLO PAGLIERINO TENUE AL ORO BIANCO

IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: Il profumo, un bouquet complesso, con note di crosta di pane, lievito, nocciola, agrumi canditi, fiori bianchi e frutta secca. Al palato sono freschi, eleganti, verticali, con una spalla acida ben delineata e una sapidità che ne esalta la persistenza.

TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 / 8 °C

ABBINAMENTI È ideali per l'aperitivo, ma anche estremamente versatili a tavola: si abbinano perfettamente con pesce crudo, frutti di mare, frittura, formaggi freschi e carni bianche, fino a piatti più complessi come risotti, arrosti leggeri e piatti della cucina gourmet.



NOMINATIVO: **METODO CLASSICO BRUT 36 MESI ROSE'**

VITIGNO: PINOT NERO 100%

COLORE: BIANCO

ALCOOL: 12% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 0 g/l

ACIDITA TOTALE: 6.8 g/l

TOTALE SO2: 100

LIBERO SO2: 60

ZONA DI PRODUZIONE: SANTO STEFANO BELBO

ALTIMETRIA DEI VIGNETI: 200 \ 300 METRI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

IMPIANTI / ETTARI: 4.500 \ 5.000

QUANTITA / ETTARO: 10 ton / ha

SUOLO: ARGILLOSO - CALCAREO - TERRE ROSSE

MEDIA ETÀ VIGNETO: 30/50 anni

VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE IN ROSATO

FERMENTAZIONE PERIODO 10 gg a 16°C

RIFERMENTAZIONE DI 36 MESI IN BOTTIGLIA

TEMPERATURA: 15/18 ° C

INVECCHIAMENTO: 36 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: ROSA VELO DI CIPOLLA CON RIFLESSI RAMATI

SPUMA SOFFICE CON PERLAGE A GRANA FINIS
SIMA E MOLTO PERSISTENTE

IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: Il profumo è complesso, caratterizzato da note fruttate e floreali, arricchite da piacevoli sentori di crosta di pane.

TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 / 8 ° C

ABBINAMENTI È ideale con salumi , formaggi e piatti a base di pesce.



NOMINATIVO: **MOSCATO SECCO TREI**

VITIGNO: MOSCATO 100%

COLORE: BIANCO

ALCOOL: 13% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5.6 g/l

TOTALE SO₂: 100

LIBERO SO₂: 60

ZONA DI PRODUZIONE: SANTO STEFANO BELBO

ALTIMETRIA DEI VIGNETI: 200 \ 300 METRI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

IMPIANTI / ETTARI: 4.500 \ 5.000

QUANTITÀ / ETTARO: 10 ton / ha

SUOLO: ARGILLOSO - CALCAREO - MARNE BIANCHE

MEDIA ETÀ VIGNETO: 25/30 anni

VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE IN BIANCO

FERMENTAZIONE PERIODO 60 gg IN VASCA DI ACCIAIO

TEMPERATURA: 15 ° C

INVECCHIAMENTO: 12 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI

IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: Il profumo, carico di aromi primari, ricorda la frutta tropicale (litchi), spezie e canditi. Al palato presenta un gusto dolce e aromatico.

TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 / 8 ° C

ABBINAMENTI Ideale come aperitivo, con salumi e formaggi, fine pasto con le paste dolci delle feste, formaggi o torta di nocciole.

PREMI RICEVUTI 90 PUNTI WINE ENTHUSIAST

91 PUNTI FALSTAFF



NOMINATIVO:	MOSCATO D'ASTI DOCG TERESINA
VITIGNO:	MOSCATO 100%
COLORE:	BIANCO
ALCOOL:	5% vol.
ZUCCHERI RESIDUI:	147 g/l
ACIDITA TOTALE:	5.6 g/l
TOTALE SO2:	100
LIBERO SO2:	60
ZONA DI PRODUZIONE:	SANTO STEFANO BELBO
ALTIMETRIA DEI VIGNETI:	200 \ 300 METRI
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	GUYOT
IMPIANTI / ETTARI:	4.500 \ 5.000
QUANTITA / ETTARO:	10 ton / ha
SUOLO:	ARGILLOSO - CALCAREO - MARNE BIANCHE
MEDIA ETÀ VIGNETO:	25/30 anni
VINIFICAZIONE:	VINIFICAZIONE IN BIANCO
FERMENTAZIONE PERIODO	10 gg IN VASCA DI ACCIAIO
TEMPERATURA:	15 °C
INVECCHIAMENTO:	12 MESI IN BOTTIGLIA
COLORE:	GIALLO PAGLIERINO

IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: Dolce, morbido con la frutta e note di fiore.

TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 / 8 °C

ABBINAMENTI Ideale come aperitivo, con salumi e formaggi, fine pasto con le paste dolci delle feste, formaggi o torta di nocciole.

PREMI RICEVUTI 90 PUNTI WINE ENTHUSIAST

91 PUNTI FALSTAFF



NOMINATIVO: PIEMONTE MOSCATO PASSITO

VITIGNO: MOSCATO 100%

COLORE: BIANCO

ALCOOL: 12.5% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 172 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5.6 g/l

TOTALE SO₂: 100

LIBERO SO₂: 60

ZONA DI PRODUZIONE: SANTO STEFANO BELBO

ALTIMETRIA DEI VIGNETI: 200 \ 300 METRI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

IMPIANTI / ETTARI: 4.500 \ 5.000

QUANTITÀ / ETTARO: 5 ton / ha

SUOLO: ARGILLOSO - CALCAREO - MARNE BIANCHE

MEDIA ETÀ VIGNETO: 25/30 anni

VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE IN BIANCO

TAGLIO DEL TRALCIO ED APPASSIMENTO IN VIGNA

FERMENTAZIONE ED AFFINAMENTO IN BOTTE TONNEAU

TEMPERATURA: 15 °C

INVECCHIAMENTO: 6 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: GIALLO DORATO AMBRATO CON RIFLESSI RAMATI

IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: Il profilo olfattivo è complesso ed ampio con sentori di albicocca disidratata e fichi secchi, miele, mandorla tostata, frutta candita, erbe aromatiche e spezie.

TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 / 8 °C

ABBINAMENTI Ideale come vino da meditazione, paste secche, frutta secca, formaggi erborinati, foie gras.

PREMI RICEVUTI 90 PUNTI FALSTAFF



NOMINATIVO: BARBERA D'ASTI DOCG

VITIGNO: BARBERA D'ASTI 100%

COLORE: ROSSO

ALCOOL: 14.5% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

TOTALE SO₂: 100

LIBERO SO₂: 60

ZONA DI PRODUZIONE: SANTO STEFANO BELBO

ALTIMETRIA DEI VIGNETI: 200 \ 300 METRI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

IMPIANTI / ETTARI: 4.500 \ 5.000

QUANTITÀ / ETTARO: 8 ton / ha

SUOLO: ARGILLOSO - CALCAREO - TERRE ROSSE

MEDIA ETÀ VIGNETO: 30/50 anni

VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE IN ROSSO

**FERMENTAZIONE PERIODO 60 gg IN VASCA DI ACCIAIO E
24 MESI IN BOTTE GRANDE DA 3200 LT**

TEMPERATURA: 20/25 °C

INVECCHIAMENTO: 6 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI

IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: Il profumo, un bouquet variegato che spazia da note di frutta rossa come ciliegia, mora e prugna a sfumature di spezie.

TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 / 8 °C

ABBINAMENTI E' ideale con primi piatti ricchi, come i tajarin al ragù o gli agnolotti del plin, e con carni rosse, brasati e selvaggina, formaggi di media stagionatura.