



**Vitigno:** Moscato Bianco di Canelli 100%  
Vigneti siti nel comune di San Marzano Oliveto. Anno d'impianto 1954, 1975 e 1981.

**Tecniche di conduzione Vigneto e Cantina:**  
Potatura a 7/8 gemme. Conduzione "metodo biodinamico moderno". Certificazione biologica con l'ente Suolo e Salute. Coltivazione meccanica sottofila.

In vendemmia raccolta manuale in cassette, indicativamente seconda settimana di settembre. Stabilizzazione Naturale. Imbottigliamento circa 9/10 mesi dopo la vendemmia.

In fase di travaso ed in imbottigliamento viene leggermente filtrato.

**Storia:** perché produciamo Filari Corti.  
Il Moscato come la Barbera sono i due vitigni che meglio si esprimono sulle nostre Terre. Alitudini, esposizioni, microclima fortemente favorevole all'habitat di questi due vitigni.

La vinificazione di Filari Corti avviene nel rispetto dei tempi di fermentazione spontanea di queste uve bellissime pressate dolcemente. L'obbiettivo di Carussin è di ottenere, nel bicchiere, i medesimi aromi e sapori che si riscontrano nel grappolo di Uva Moscato.

**Chi fa che cosa:** In Vigna Luigi Garberoglio e Matteo Garberoglio. In Cantina: Luigi Garberoglio e Luca Garberoglio.

**Variety:** 100% white Moscato from Canelli. Vineyards are located in the towns of San Marzano Oliveto and Nizza Monferrato, planted in the years of 1954, 1975 and 1981.

**Working techniques in the vineyards:** Pruning leaving 7/8 buds. Activities in the vineyard and in the cellar are guided by modern Biodynamic methods, they are certified organic by "Solo e Salute".

Carussin è:

**Luigi** 340 5012622 - **Bruna** 340 5012637

**Luca** 340 5012625 - **Matteo** 340 5012631

It has manual harvesting with baskets, generally in the second week of September. It has natural stabilization then it is filtered and bottled circa 9/10 months after harvest.

**History:** the reason why we produce Filari Corti. Moscato and Barbera are the varieties that better express themselves at our hills. Altitude, sun exposure and microclimate of our region are highly favorable for these two varieties.

Filari Corti's fermentation comes spontaneously on its own time after a light pressing of the grapes.

Carussin's intention is to have on the glass the exact same scents and flavors that we find on a cluster of Moscato grapes.

**Who's in charge of what:** Luigi and Matteo Garberoglio in the vineyards. Luigi and Luca Garberoglio in the cellar.

Reg. Mariano, 27 - 14050 San Marzano Oliveto  
Asti - Piemonte - Italia  
Tel.: 0141 831358 - fax: 0141 829607  
Email: [vinicarussin@gmail.com](mailto:vinicarussin@gmail.com)