

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

Vino aromatico dal colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Si presenta ricco e con buone qualità olfattive, persistente, abbastanza fine, aromatico, con sentori floreali e fruttati di fiori di sambuco e d'arancio.

Tipo di Vino: Vino bianco, aromatico e da dessert. La dolcezza che esprime ed il bouquet vengono ulteriormente arricchiti dagli aromi sottilmente mielati. Al gusto colpisce per la dolcezza e la morbidezza. La freschezza dona equilibrio e rende l'assaggio piuttosto amabile. Vino adatto alle feste e con tradizionali ricette di dolce

Vinificazione: Selezione e diradamento. Vendemmia manuale a metà settembre. Pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata (14°-15°C) a metà novembre. Imbottigliamento.

Tenore Alcolico: 5% - 5,5%Vol

Degustazione: 5° - 8°C.

Abbinamenti: Dolci in generale, torte di nocciole, pesche ripiene, interessante con formaggi freschi.

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

Aromatic wine with intense straw yellow with green hues. It is rich and has good olfactory qualities, persistent, fairly fine, aromatic, with floral and fruity hints of flowers elderberry and orange.

Wine: White wine, aromatic and for dessert. The sweetness and the bouquet are enriched with slightly honeyed aromas. The taste is particular for its sweetness and softness. The freshness gives balance and makes the tasting rather lovable. Wine suitable for parties and with traditional dessert recipes.

Winemaking: In steel vats. Fermentation temperatures are monitored and the wine is raked multiple times to enhance the naturally excellent grapes.

Alcohol content: 5% - 5,5%Vol

Serving temperature: 5° - 8°C.

Food and wine pairing: Desserts, hazelnut cakes, stuffed peaches, fresh cheese.

