

Asti

DOCG

VARIETA'

Moscato bianco

DESCRIZIONE

Uno dei prodotti storici della nostra cantina piemontese, situata in una zona in cui è altissima la vocazione per il Moscato bianco, vitigno tipico del basso Piemonte.

Colore giallo paglierino, ottimo perlage fine e persistente.. Al naso spiccano i sentori tipici del Moscato, salvia e fiori di pesco creano un profumo intenso e inconfondibile. In bocca la dolcezza e la vivacità sono in perfetto equilibrio.

Spumante tipico da dessert. Eccellente l'abbinamento con pasticceria secca e torta di nocciole del Piemonte..

NOTE TECNICHE



Fermentazione : secondo il metodo Charmat a temperatura controllata in tini in acciaio



Alcol: 7%



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Prima annata prodotta: 1999



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l