

Moscato d'Asti DOCG

“Fiore d'Autunno”

Il Moscato d'Asti mantiene l'aroma originale dell'uva profumato e intatto: un equilibrio tra la dolcezza e la freschezza della sua naturale vivacità. È un vino bianco moscato naturale da consumare fresco in ogni occasione.

Varietà: 100% Moscato

Vigneti: Situato nella zona di Monferrato-Langhe. Raccolta manuale.

Vinificazione: Le uve raccolte a mano vengono pressate. Il mosto ottenuto viene conservato a bassa temperatura fino alla rifermentazione che viene bloccata quando si raggiungono i 5% alcol.

Gradazione alcolica: 5,5%

Note di degustazione: bouquet aromatico tipico dell'uva Moscato con note di frutta e note di fiori. Il gusto è aromatico e persistente e la dolcezza viene equilibrata dalla buona acidità.

Abbinamenti: Ideale per qualsiasi momento conviviale ma ottimo con dessert. Interessante l'abbinamento con formaggi stagionati

