



DAMILANO
BAROLO

MOSCATO D'ASTI DOCG



Vitigno: Moscato bianco 100%

Contenuto alcolico: 5,5% vol

Vinificazione: il mosto dell'uva appena spremuta subisce una decantazione naturale. La sua conservazione avviene ad una temperatura di zero gradi , fino al momento della fermentazione naturale che avviene in piccole vasche di acciaio a 17 °C

Colore: giallo oro brillante

Profumo: aromatico, con sentori di pesca, salvia, limone, miele e albicocca

Sapore: dolce, gradevolmente acidulo, con aroma delicato e persistente che ricorda l'uva appena spremuta

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 8°C