

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 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