



## Moscato d'Asti Docg



**VITIGNO**  
Moscato bianco 100%



**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



**TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA**  
8°C



**NOTE DEGUSTATIVE**

**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