



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°/10°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