



MOSCATO D'ASTI

D.O.C.G.

2023

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: 100% Moscato Bianco

Zona di produzione: Santo Stefano Belbo

Vinificazione: uva sottoposta a pressatura soffice. Il mosto viene trasferito in autoclave dove si avvia la fermentazione. Quando il contenuto alcolico raggiunge circa il 5% si arresta la fermentazione alcolica. Successivamente il vino viene filtrato tramite microfiltrazione e infine imbottigliato.

Descrizione: Il Moscato ha sfumature giallo paglierino. Al naso i suoi aromi ricordano la frutta bianca e gli agrumi con sentori di crosta di pane. Al palato è armonico e dolce.

Temperatura di servizio: 6°C

Età ottimale: 1 anno dall'imbottigliamento

Gradazione alcolica: 5%

Abbinamenti gastronomici: Perfetto dessert, biscotti, pasticcini, accompagna bene anche i formaggi erborinati