



Moscato D'Asti DOCG MonteoLivo

Scheda Tecnica

Il "Muscatellum", apprezzato già in epoca romana per il suo sapore dolce e aromatico, vanta una lunghissima tradizione in terra Astigiana dove trova terreni di elezione e un microclima ideali per esprimere tutte le sue peculiarità.

VITIGNO: MOSCATO

TERRENO: CALCAREO

VENDEMMIA: META' SETTEMBRE PRESSATURA DELLE UVE E CONSERVAZIONE DEL IL MOSTO A ZERO GRADI SINO ALLA FERMENTAZIONE E AL SUCCESSIVO IMBOTTIGLIAMENTO

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere a coppa

Temperatura di 6/8°.

Abbinamenti: accompagna dessert e pasticcini, torte e macedonie di frutta. Delicato e originale aperitivo, in estate è un piacevolissimo dissetante

Longevità: da gustare giovane.

Formato 75 cl.

Note Organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso ed aromatico, tipico dell'uva, con sentori di pesca, salvia e limone su note floreali di fiori d'acacia.

Gusto: dolce e intenso con retrogusto finemente composto, molto elegante , buona freschezza e piacevole effervescenza.

Riconoscimenti

VENDEMMIA 2017

VINIBUONI D'ITALIA-TOURING EDITORE 2019: 4 STELLE

VENDEMMIA 2015

VINIBUONI D'ITALIA-TOURING EDITORE 2017: 4 STELLE

VENDEMMIA 2014

GAMBERO ROSSO 2016: 2 BICCHIERI

BIBENDA ASS. ITALIANA SOMMELIER 2016: 3 GRAPPOLI

LUCA MARONI ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2016: 88 IP.