



Moscato D'Asti DOCG San Michele

Scheda Tecnica

Grazie alla tipica e gradevolissima nota aromatica e all'elegante corposità il Moscato San Michele esalta al massimo le doti del vitigno Moscato bianco coltivato in condizioni pedoclimatiche di eccezione.

I vigneti sono annoverabili tra le eccellenze esistenti nel Piemonte vitivinicolo e offrono le condizioni ideali per le uve da vini dolci alle quali conferiscono caratteri di completezza e armonia molto spiccati.

VITIGNO: MOSCATO

TERRENO: A FORTE COMPONENTE CALCAREA

VENDEMMIA: META' SETTEMBRE PRESSATURA DELLE UVE E CONSERVAZIONE DEL 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 alla crema e frutti esotici. Delicato e originale aperitivo, in estate è piacevolissimo come dissetante .

Longevità: da gustare giovane.

Formato 50 cl.

Note Organolettiche

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: intenso e caratteristico, tipico dell'uva di cui ripropone la fresca fragranza. Ricorda la frutta bianca e i fiori d'arancio con un piacevole retrogusto di miele.

Gusto: pieno e aromatico, delicatamente dolce, con piacevole ed equilibrata effervescenza.