

Moscato D'Asti DOCG

Il sogno dorato

Vanto del Piemonte, unisce storia e innovazione. Questo vitigno aromatico, fulcro della spumantistica italiana fin dall'800, brilla nei calici con il suo oro scintillante. Il suo profumo seducente e l'intensità aromatica lo rendono irresistibile: un'esperienza gustativa regale.

| | |
|----------------|--|
| UVE | Moscato |
| ORIGINE | Colline del basso Piemonte, tra Castagnole delle Lanze e Guazzolo d'Asti |
| ANNATA | 2022 |
| DATI ANALITICI | Alcol 5,5% |
| LONGEVITÀ | 1-2 anni Contiene Solfiti |

TERRENI

Marne argilloso-calcaree, originate dalla presenza dell'antico mare padano.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene con una diraspatura e macerazione a freddo per 24 ore.

DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Il perlage è fine e la spuma persistente.

ABBINAMENTI

Con una spiccata intensità sensoriale, è perfetto con dolci farciti e biscotti secchi.

