



## **MOSCATO D'ASTI Docg**

**VITIGNO:** Moscato 100% con allevamento a Guyot.

**AFFINAMENTO:**

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 5,5%

**VENDEMMIA:** manuale, metà settembre.

**ALLA VISTA:** limpidezza e colore giallo piacevolmente intenso e paglierino.

**ALL'OLFATTO:** tende al miele millefiori.

**AL GUSTO:** sapore dolce, ben bilanciato e delicatamente frizzante naturale.

Vino di grande qualità ottenuto con la migliore uva Moscato raccolta solo nelle ore più fresche del mattino. Gli zuccheri presenti in un litro di vino sono di solito superiori ai 120 grammi.

Si adatta perfettamente alla fine di ogni pasto, per accompagnare torte e pasticceria secca.

Il grado alcolico è tra i più bassi in assoluto per i vini e lo fa avvicinare al mosto d'uva.

Servire a 6-8°C.

