

Per il Dessert

**MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.**

*Dalle migliori uve Moscato del comune di Castiglione Tinella nasce questo vino dolce, leggermente alcolico e frizzante che grazie alla sua delicatezza e bevibilità si adatta a ogni tipo di palato.*

*VITIGNO: 100% Moscato*

*VIGNETO: nel comune di Castiglione Tinella.*

*VINIFICAZIONE: presa di spuma in botti di acciaio a 16°C fino al raggiungimento di 5,5° alcolici.*

*RESA ETTARO: 55 hl/ha*

*CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, profumi varietali di pesca e petali di rosa, freschezza e dolcezza in bocca.*

*ABBINAMENTI: perfetto con tutti i dolci, in particolare con crostate e paste secche.*

*TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°C - 48°F*

*CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l*

For the Dessert

**MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.**

*From the best Moscato grapes in the borough of Castiglione Tinella, this sweet wine is slightly alcoholic and fizzy and suitable to everyone's palate.*

*VINE: 100% Moscato*

*VINEYARD: in the borough of Castiglione Tinella.*

*VINIFICATION: in steel at 16°C until reaching 5,5° alcohol level.*

*YIELD PER HECTARE: 55 hl/ha*

*ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow colour, bouquet of peaches and rose petals, fresh and sweet in the mouth*

*FOOD PAIRING: goes well with all sweets but in particular with tarts and dry pastries.*

*TO BE SERVED AT 9°C - 48°F*

*BOTTLES: 0,75l*

