

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

VINE-YARD: in the borough of Castiglione Tinella.

VINIFICATION: in steel barrels 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

Goes well with all sweets but in particular with tarts and dry pastries.

TO BE SERVED AT 9°C - 48°F

BOTTLES: 0,75l

