



Moscato d'Asti DOCG



Vitigno: Moscato

Periodo di maturazione: inizio settembre

Vinificazione: dopo la raccolta si effettua una pressatura soffice. Il mosto viene mantenuto in vasche di acciaio a temperatura controllata pari a -2°C. Fermentazione alcolica parziale fino al raggiungimento del grado alcolico desiderato. Seguono infine le fasi di microfiltrazione e imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Note di degustazione: Profumi di fiori bianchi, pesca e timo. Sapore intenso, elegante e persistente. Sensazioni dolci equilibrate da una buona acidità e da un bouquet fruttato tipico dell'uva Moscato.

Abbinamenti: ottimo con torte dolci, crostate, pasticceria secca e biscotti.

Formato:



0,75 L



AZIENDA VINICOLA GUIDO MAZZARELLO S.N.C

Uffici e cantine: Via Roma 72, 15070 Casaleggio Boiro (AL), Italia Tel: +39 0143 875523 ;
email: info@guidomazzarello.it ; sito web: www.guidomazzarello.it