



Moscato d'Asti – Piemont – 2016

Cépages et terroir

Producteur: Adria Vini

Viticulture et Vinification: Claudio Manera

Appellation d'Origine: Asti

Cépage: moscato bianco

Sols : Le vignoble est orienté sud-ouest. L'altitude se situe entre 250 et 400 m. Le sol est argilo-calcaire.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Les raisons ont été récoltés à la main entre le 1er et le 12 septembre

Vinification: fermentation arrêtée par refroidissement pour conserver les saveurs naturelles.

Dégustation, accord avec les mets

La robe est brillante. Au nez ressortent les arômes délicats de miel, de fleurs blanches et de raisin frais. En bouche, des notes plus aromatiques, comme l'abricot ou d'autres fruits à noyau. La bulle est fine et délicate. Une acidité rafraîchissante et équilibrée en finale.

A déguster bien frais en apéritif ou en fin de repas. Se mariera parfaitement sur des salades de fruits frais.

Conseils de Consommation et garde

A boire sans attendre
Servir à 10°C



