

## Le domaine :

Au cœur du Nord – Ouest de l'Italie, le Piémont offre les vins les plus célèbres d'Italie : Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti et autres Moscato d'Asti. Continent du Vin a décidé de travailler depuis plusieurs années avec Araldica, l'une des coopératives historiques de la région reconnues pour son travail hautement qualitatif depuis des décennies.



**Cépages :** 100 % Moscato bianco

**Appellation d'Origine :** ASTI



### Viticulture :

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

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



### Vinification :

fermentation arrêtée par refroidissement pour conserver les saveurs naturelles.

### Dégustation :

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.

Alcool : 12 °C

### Accords mets et vin :

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



### Conseils de consommation :

A boire sans attendre.

Température de service : 10 °C.

