

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 : 5.5 %



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.

