



Araldica

ALASIA - MOSCATO D'ASTI

Araldica est une véritable institution dans le Piémont. Situé en Castel Boglione au cœur de la région du Barbera d'Asti, Araldica a été fondé dans les années 50 par Livio Manera et c'est aujourd'hui son fils Claudio qui est à la tête du domaine. Araldica a la chance de pouvoir offrir les plus grandes appellations du Piémont : Barbera d'Asti, Moscato d'Asti, Gavi (Cortese), Barolo et Barbaresco.

Araldica propose ici la cuvée Alasia en Moscato d'Asti DOCG, la fameuse bulle frizzante le plus réputée d'Italie dans une version tout en équilibre !

Italie

Piemont

Moscato d'Asti DOCG

Cépage : 100 % Muscat Blanc

Type de culture : Intégré

Terroir :

Les raisins sont issus d'un vignoble à une altitude de 200 à 400 mètres sur sols argilo-calcaire dans les collines de Monferrato au sud d'Asti avec des vignes de plus de 30 ans !

Vinification :

Les raisins sont vendangés à la main entre le 1er et le 15 septembre. La fermentation se déroule en cuve sous pression, sous contrôle de température. La fermentation est volontairement stoppée par refroidissement et filtration afin de conserver seulement 5 % d'alcool et une délicieuse douceur naturelle.

Notes de dégustation

Doux et légèrement pétillant, il offre des arômes délicats de miel et de fleurs fraîches. En bouche, le vin révèle des notes d'abricot mûr, de raisin et une mousse onctueuse. Une délicieuse acidité rafraîchissante en finale équilibre la douceur.

Accord Mets et Vin

A boire bien frais en apéritif d'été, ou après le dîner avec une salade de fruits frais ou du chocolat.

Température

5/7°C

Garde

3 ans

CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

