



MOSCATO Piemonte Doc

VITIGNO: Moscato 100% con allevamento a Guyot.

AFFINAMENTO: Botti in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5%

VENDEMMIA: manuale, inizio settembre

ALLA VISTA: colore giallo paglierino

ALL'OLFATTO: tipico aroma dolce mieloso.

AL GUSTO: leggermente frizzante naturale a seguito della fermentazione sotto pressione.

NOTE

É un prodotto di alta qualità che si avvicina più al mosto che non al vino vero e proprio.

Frutto di una lieve pressatura dell'omonima uva ed una breve fermentazione volutamente interrotta per preservare il sapore dolce e l'aroma dell'uva fresca.

E' il compagno perfetto della pasticceria di ogni tradizione: torte, panettoni e dolci di Natale. Molto diffuso anche il gelato al Moscato e lo zabajone al Moscato con torta di nocciola.

Servire a 4 – 6 °C.

