

MOSCATO D'ASTI *Terre dei Roveri*

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SPARKLING WINE / VINO FRIZZANTE
PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml



Grapes: Moscato 100%

Harvest: The integrity of the bunches at the time of crushing is safeguarded with the use of manual and mechanical techniques.

Vinification and Refinement: Grapes are softly pressed and the juice is held in cooling tanks (2°C). Fermentation takes place in special pressurized tanks for about seven days and, when the wine has reached the proper balance of alcohol (5.5% vol) / sugar/acidity, it is chilled down and fermentation is arrested. The wine then goes through a sterile filtration to eliminate the yeasts and is then bottled cold.

Tasting Notes: A big, enveloping nose featuring the intense aroma of the moscato grape. Slight hints of acacia and honey. Sweet, and nicely fresh.

Food Pairing: Aperitifs, pastries, strawberries, ice-cream, cakes, at the end of a meal.

Suggested Serving temperature: 6-°8°C.

Uvaggio: Moscato 100%

Vendemmia: L'integrità dei grappoli al momento della pigiatura è salvaguardata con l'utilizzo di tecniche tradizionali manuali e meccaniche.

Vinificazione e Affinamento: Pressatura soffice. Fermentazione in vasche pressurizzate per circa 7 giorni e quando il vino ha raggiunto il corretto equilibrio tra alcohol, zuccheri e acidità, viene raffreddato per arrestare la fermentazione. Il vino è poi filtrato in ambiente sterile per eliminare i lieviti ed è imbottigliato a freddo.

Note degustative: Ampio al naso con un intenso profumo di moscato. Leggere note di acacia e miele. Dolce e piacevolmente fresco.

Abbinamenti: Antipasti, pasticceria, torte, fragole, gelati, a fine pasto.

Temperatura di servizio suggerita: 6-°8°C.