



Moscato d'Asti DOCG 2024

Note di degustazione

VITIGNO: uve **Moscato bianco**

COLORE: giallo dorato tenue con riflessi paglierino

PROFUMO: fruttato, con sentori di miele, salvia e muschio

SAPORE: dolce, fruttato, ricorda la fragranza dell'uva di provenienza

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: perfetto con pasticceria secca, torta di nocciole, dolci Natalizi come il panettone

VINIFICAZIONE: parziale fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, filtrazione, seconda fermentazione in vasca e imbottigliamento

FORMATO: 0,75 l

DA BERSI: entro l'anno successivo alla vendemmia



Recensioni

Annuario dei migliori vini italiani 2019 – Punteggio 91/100

Vini Buoni d'Italia 2019 – 3 stelle

Annuario dei migliori vini italiani 2018 – Punteggio 90/100

Annuario dei migliori vini italiani 2017 – Punteggio 88/100

Annuario dei migliori vini italiani 2016 – Punteggio 88/100

I Vini di Veronelli 2016 – 2 stelle

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 5 %

CONTIENE SOLFITI

PRODOTTO IN ITALIA