



Moscato d'Asti DOCG 2024

SQNPI



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

Az. Agr. Demarie Giovanni
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Vezza d'Alba

Tel./Fax **+39 0173 65454**

Email: demarie@demarie.com

P.IVA IT 02787030044

CIR: 0042421-AGR-00002

CIN: IT004241B5EJZNQGJZ