



Il Vino:
“MOSCATO - TRE SECOLI”
Denominazione:
MOSCATO D’ASTI DOCG

Varietà:
100% MOSCATO

Note di degustazione

Colore:
GIALLO PAGLIERINO

Profumi:
RICCO CON NOTE DI FIORI D’ACACIA,
MARGHERITE, SALVIA,
FRUTTA FRESCA A POLPA BIANCA
E PESCA MATURA

Gusto:
IN BOCCA E’ EQUILIBRATO E “GRASSO”;
MORBIDO, FRESCO
E MOLTO PIACEVOLE

Abbinamenti:
DOLCI IN GENERE
ANCHE ELABORATI,
MA ANCHE IN CONTRASTO A
FORMAGGI GUSTOSI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PRESSATURA SOFFICE

Fermentazione:
AUTOCLAVI
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Alcol: 5,00% VOL
Zuccheri: 120 G/L
Ph: 3,58
Estratto secco: 20 G/L

Name:
“MOSCATO - TRE SECOLI”
Appellation:
MOSCATO D’ASTI DOCG

Variety:
100% MOSCATO

Tasting notes:

Colour:
STRAW YELLOW

Scents:
RICH WITH NOTES OF ACACIA,
FLOWERS, DAISIES, SAGE,
WHITE PULP FRESH FRUIT
AND RIPE PEACH

Taste:
IN THE MOUTH IT’S WELL-BALANCED,
“FAT” AND SMOOTH,
FRESH AND PLEASANT

Food Pairings:
DESSERTS IN GENERAL,
EVEN STRUCTURED ONES,
BUT ALSO CREATING
A CONTRAST WITH TASTY CHEESE

Vinification and aging

Crushing:
SOFT PRESSURE

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
AUTOCLAVES

Alcohol: 5,00% VOL
Sugars: 120 G/L
Ph: 3,58
Dry Extract: 20 G/L

