



Piemonte Moscato DOC

Vitigno: Moscato 100%

Epoca di raccolta:
inizio settembre

Vinificazione:
spremitura delle uve e conservazione dei mosti in serbatoi refrigerati; parziale fermentazione fino al raggiungimento del titolo alcolometrico desiderato. Stabilizzazione e imbottigliamento seguito da affinamento in bottiglia.

Note di degustazione:
note erbacee e floreali, sentori marcati di camomilla. In bocca dolce e avvolgente, perfetto da abbinare con dessert.

Titolo alcolometrico: 5,5 % vol.

Temperatura di servizio:
10/12 °C

Formato:

