Matteo Ascheri

BIANCHI DI CRISTINA
MOSCATO D'ASTI

Vitigno: 100% Moscato
Periodo normale di Vendemmia: 5/10 settembre
Fermentazione normale: 4 giorni circa a 18°

Caratteristiche organolettiche:

- colore giallo dorato di buona intensità
- bouquet elegante ed aromatico tipico del vitigno Moscato, con sentori di pesca, albicocca, fiori d'arancio, glicine, salvia e limone
- dolce, armonico e di ottima freschezza
- vino molto ricco e piacevole, di notevole equilibrio

Servire a: 6°/8° C
Evoluzione: 1-2 anni se conservato in luogo fresco e buio
I nostri abbinamenti:
LIBRO - Piccole donne (Louisa May Alcott)
FILM - Viaggi di nozze (Carlo Verdone)

Prodotto in Italia – Contiene solfiti

MATTEO ASCHERI AZIENDA AGRICOLA
Via G. Piumati, 25 - 12042 Bra (CN) - Tel + 39.0172.412394 - ascheri@ascherivini.it - www.matteoascheri.it