

Moscato d'Asti DOCG



Un vino dalle mille occasioni

Il nostro **Moscato d'Asti DOCG** interpreta il ruolo di **prodotto d'eccellenza dell'astigiano**, un vino che ha fatto e continua a fare il successo di tutto un territorio.

Le **uve selezionate**, maturate nei nostri **vigneti storici**, sono pigiate dolcemente per ottenere un mosto ricco e denso, che viene poi decantato e filtrato. La fermentazione parziale consente di preservare la **fragranza tipica** di questo vino e l'**effervescenza** lo mantiene vivo e fresco.

La sua vivacità rende il Moscato d'Asti DOCG un **prodotto versatile** e perfetto in mille occasioni, molto di più che un vino da dessert.

Dati analitici

Alcool	5,5% vol.
Zuccheri	135 g/l
Acidità totale	6 g/l
SO ₂	/

Proprietà organolettiche

COLORE

Colore giallo paglierino di media intensità, con delicati riflessi verdognoli.

PROFUMO

Profumo intenso, persistente, fragrante. Sentori floreali di pesco e di miele accompagnano il caratteristico aroma.

SAPORE

Gusto dolce, fresco per l'acidità, vivo in bocca e mai stucchevole.

Come abbinare il
Moscato d'Asti
DOCG

Il nostro **Moscato d'Asti DOCG** è il compagno ideale di ogni **dessert**, ma non solo.

È un vino così fresco e piacevole da risultare perfetto anche per una **pausa pomeridiana** nelle giornate più calde, come vuole la tradizione astigiana e piemontese. Sia accompagnato con un **dolce alla nocciola** o della **frutta fresca**, sia gustato da solo grazie alla sua bassa gradazione alcolica. Ottimo anche come **aperitivo** e in abbinamento a **pesce e formaggi**.

Servire alla temperatura di 6-7 °C.