



Biundurà

MOSCATO D'ASTI DOCG

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire alla temperatura di 6-7 °C.

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.



Alcohol 5,5% vol.

Sugar 135 g/l

Total acidity 6 g/l

SO₂ /

Un vino dalle mille occasioni

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 un pesce e formaggi.