



MOSCATO D'ASTI DOCG

Varietà delle Uve

Moscato 100%

Tecnica di produzione

Le uve vengono raccolte tra il 10 e il 15 Settembre e il mosto fermenta in vasche di acciaio inox 4 giorni circa, a 18°C.

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, è un vino molto ricco e piacevole, di notevole equilibrio.

Consigli del produttore

Ottimo con il dessert, oppure da solo come sorprendente vino da meditazione.

Servire a 6°/8°C.

Rocca delle Macie