

MOSCATO D'ASTI docg VOLO DI FARFALLE Scagliola Sansi



Das Pressen erfolgt auf sanfte Weise mit kalter Klärung. Die Fermentation erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur unter Verwendung ausgewählter Hefen für einen Zeitraum von etwa 15 Tagen unter leichtem Druck. Die Aufrechterhaltung der Kälte muss in Tanks bei kontrollierter Temperatur erfolgen.

Aroma:

Vielschichtig in der Nase, fruchtiges Muskatbouquet mit Noten von Vanille.

Charakter:

Bouquet von Bergblumen, Salbei und Rosmarin , starker und doch zarter Muskat-Geschmack. Der Abgang ist sehr fruchtig und langanhaltend. der Wein ist süß, aber nicht klebrig.

Leicht und luftig wie ein Schmetterling...

Er passt gut zu Panettone, Bündner Nusstorte , Birabrot, Desserts allgemein und Weichkäse

Herkunft: Piemont

Kellerei: Soc. Agr. Az. Agr. Scagliola s.s.

Traubensorte: 100% Moscato

Serviertemp.: 4°-6°C

Prämierung: 3 bicchieri Gambero Rosso

75 cl CHF 18.90