

BERSANO

DOLCI



MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. MONTEOLIVO

VITIGNO Moscato bianco

ZONA DI PRODUZIONE Nizza Monferrato, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo - AT

TERRENO Calcereo argilloso

VENDEMMIA Fine agosto e prima decade di settembre

VINIFICAZIONE Vendemmia manuale dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e conservazione del mosto a zero gradi sino alla fermentazione in autoclave e successivo imbottigliamento

GRADAZIONE ALCOLICA 5,5% in media

NOTE SENSORIALI Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Profumi intensi e aromatici, tipici delle uve, con sentori di pesca, salvia e limone su note floreali di fiori d'acacia. Gusto dolce e intenso con retrogusto finemente composto, molto elegante, buona freschezza e piacevole effervescenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ideale vino da dessert, si abbina ai dolci della tradizione (panettone, pandoro colomba), ai biscotti, alle crostate, ai pasticcini, alle torte da forno, alla panna cotta, alle creme e al torrone. Perfetto con la frutta fresca o sciroppata. Servito con salumi, formaggi piccanti o stagionati crea un insolito e sorprendente contrasto di sapori

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8° C

LONGEVITÀ Da gustare giovane

FORMATO 75 cl.

Bersano

Piazza Dante 21, Nizza Monferrato (AT)

+39 0141.72.02.11

wine@bersano.it

bersano.it

