

DOGLIOTTI 1870

MOSCATO D'ASTI DOCG

Nella gamma dei vini proposti il prodotto di spicco è il Moscato d'Asti DOCG, vino bianco dolce che rappresenta il fiore all'occhiello della viticoltura piemontese, poiché unico e inimitabile.

Viene prodotto esclusivamente nelle colline del basso Piemonte e in soli 52 comuni che interessano le provincie di Asti, Alessandria e Cuneo. Si ottiene dalla lavorazione di uve Moscato Bianco, vitigno da lungo tempo coltivato in Piemonte. Questo vino detiene il primato in fatto di intensità sensoriale: possiede infatti un ricchissimo patrimonio aromatico già nel grappolo d'uva e che con un'attenta vinificazione si riscontra nel bicchiere.

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Regione: Piemonte

Vitigno: 100 % Moscato Bianco

Gradazione alcolica: 5,5% Vol

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Perlage e spuma: Persistente e fine

Profumo: Intenso e delicato, un misto di essenze fruttate (pesca gialla e albicocca), aromatiche (aroma muschiato proprio dell'uva Moscato Bianco) e floreali (sentori di fiori d'arancio, di glicine e di tiglio)

Sapore: Dolce, morbido, fresco, aromatico e leggermente effervescente

Abbinamenti: Vino da dessert, si accompagna molto bene con dolci di pasticceria fresca e secca, dolci da forno, dolci farciti con crema pasticcera, dolci natalizi e pasquali, gelati e dessert di frutta fresca.

Questo vino è anche un'ottima base per preparare long-drinks, e lo si può semplicemente bere anche come aperitivo.

Temperatura di servizio ideale: 8 - 10 ° C

Bicchieri consigliati: Coppa

Invecchiamento: Si consiglia di consumarlo giovane

Conservazione: In fresche cantine interrate o in ambienti con temperature basse e costanti

Formati disponibili: 0,75 l - 1,5 l



Dogliotti1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT)

Tel/Fax 0039 0141 878153 - info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com

C.F. e P.IVA 01521520054 - REA 122.046 C.C.I.A.A. Asti