MOSCATO D'ASTI DOCG BERLET

Il Moscato Asti Docg Berlet è fatto con le uve provenienti da un singolo vigneto: la vigna storica della famiglia Dogliotti
La Sua esposizione garantisce un'ottima maturazione dei grappoli e questo determina un vino più profumato e zuccherino

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG
Regione: Piemonte
Vitigno: 100 % Moscato Bianco
Gradazione alcolica: 5,5% Vol

Significato del nome: La vigna più vecchia della famiglia Dogliotti
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: Pieno, dolce, morbido, fresco, aromatico, corposo e strutturato, 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
Bicchiere consigliato: Coppa
Invecchiamento: Si consiglia di consumarlo giovane
Conservazione: In fresche cantine interrate o in ambienti con temperatura basse e costanti
Formati disponibili: 0,75 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