

Sciandor

Moscato d'Asti DOCG

2018

VARIETA'

Moscato bianco

DESCRIZIONE

Un vino dal carattere morbido e vivace che reinterpreta la tradizione piemontese del Moscato, riuscendo ad esprimerne tutta la tipica dolcezza e aromaticità.

Il decorso stagionale di questa annata 2018 è caratterizzato da un'alta frequenza di piogge, che ha creato criticità nei lavori in vigna. Nonostante tali condizioni, posticipando l'epoca di vendemmia, la qualità delle uve è risultata buona con punte di ottimo.

Colore giallo paglierino brillante. Il profumo è aromatico e caratterizzato dai sentori tipici del Moscato, quali fiori di pesco, salvia e miele. In bocca sprigiona un sapore dolce e rotondo, che ricorda il miele di acacia, lasciando sul finale piacevoli sensazioni di uva passa.

Vino da dessert che accompagna egregiamente gli amaretti tradizionali della zona del basso Piemonte, le torte di nocciola e la piccola pasticceria.

NOTE TECNICHE



Fermentazione : a temperatura controllata (16°) in tini in acciaio.



Alcol: 5%



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Prima annata prodotta: 2012



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l