

Moscato d'Asti

d.o.c.g.



Cà ed Balos



Moscato d'Asti

d.o.c.g.

阿斯蒂莫斯卡托起泡葡萄酒 保证法定原产地命名

葡萄品种:白莫斯卡托100%。

葡萄种植面积:6公顷。

葡萄园:位于Castiglione Tinella、Mango和Santo Stefano Belbo三市,平顶式种植,朝南和西南,高度为海拔400米。

采收:九月初。

酿酒:将人工精心采摘后的葡萄珠串轻柔地压碎。葡萄汁在经过澄清和过滤之后,通过在控温的高压釜中利用精选酵母进行发酵后获得了这种活泼的葡萄酒。

特征:秸秆黄的颜色,香味中带有桃、橙、接骨木、蜂蜜和苔藓的气味。

品酒温度:8 °C。

菜色搭配:搭配甜点的最佳葡萄酒,与饼干、节日大面包和鸽子面包搭配都非常完美,由于它的酒精含量适中,因此也可以作为开胃酒饮用。与桃子、哈密瓜或草莓搭配制成的混合饮料非常有趣,提升了它原有的香味。此外与软奶酪搭配也非常适宜。

Cà ed Balos

Az. Agr. di Renata Bonacina
Strada Brosia, 26
12053 Castiglione Tinella (CN)
PIEMONTE - ITALY
tel/fax +39 0141 855304
mob. +39 3357091570
renata.bonacina@mymoscato.com
www.mymoscato.com



Cà ed Balos