



Essenza

Piemonte Moscato passito D.O.C.

产地: 100% 百分百 MOSCATO BIANCO

葡萄园: 高度500m SIm

生产瓶数: 2.000瓶的375 ml毫升

葡萄园的信息: 葡萄园平均生命在40年间位置是位于一个全大自然的地区。

酿酒过程: 百分之50的葡萄被放入木筒中酿造, 大约20到30天。剩下的百分之50经过“过熟”后被采摘。在大约十月中旬, 在这个月所有的葡萄都会被采摘。

果子直接装入酿酒系统大约18-20个月。被存放瓶中大约3到4个月的时间。

放置储藏: 可以长时间储藏。

酒的特征:

颜色成闪亮黄色清淡的大自然味道。

气味强烈, Moscato的典型为到

味道气体丰富, 果实成熟味道, 典型的水果味道。

入嘴后味道时间长最后成甜味。

配餐: 这种红酒适合与奶酪, 四季奶酪的搭配。

被成为“沉思”红酒

饮用温度: 10°- 12° C.