



Moscato d'Asti D.O.C.G.

产地: 100% 百分百 MOSCATO BIANCO

葡萄园: 高度500m Slm

生产瓶数: 40.000

葡萄园的信息: 葡萄园平均生命在30-40年之间。

种植葡萄的方式是古典的guyot，土地上吸取了大量的凝灰岩。

酿酒过程：果实，在几个月的(0° C.)度温度储存之后，被放入能控制温度的发酵缸中。当酒精度到达5-5,5%时，温度将被调底停止发酵，之后进行过滤，过滤后装入瓶中。

一年之内会开8-10瓶来测量红酒一直都是新鲜的。

放置储藏：我们建议您当酒还是年轻的时候饮用，为的是保证他的新鲜清爽特征。

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

酒体柔软清甜，酒体“丰满”香起持久，芳香占据整个空间。

配餐：这种红酒适合与甜品的搭配，最好的开胃酒

饮用温度：7°-8° C.