Moscato d'Asti 2021 DOCG"Cantina Sant Evasio" 75 cl

le nez est intense, de raisins frais, avec des notes de pêche, de la sauge et au citron, avec un arrière goût de fleur d'acacia. Au palais, doux, in

Référence : 700014

Prix : 16.55 €

Descriptif :

Moscato d'Asti 2021 DOCG "Cantina Sant Evasio"

Carlo Lacqua acheta la cascina dans les années 60, et commença à commercialiser quelques qualités en 1984 ou il commença à moderniser la cave. Moscato d'Asti DOCG est produit dans la région de Monferrato dans le Piémont depuis le XIII ème siècle.

note de dégustation:

De couleur jaune paille avec de légers reflets dorés, le nez est intense, de raisins frais, avec des notes de pêche, de la sauge et au citron, avec un arrière goût de fleur d'acacia. Au palais, doux, intense, . délicat, avec une bonne effervescence naturelle.

cépage: 100% muscat,Le raisin est pressé et le moût obtenu est immédiatement réfrigérées à zéro degrés, afin d'empêcher la fermentation.Ensuite, les particules solides en suspension sont éliminées, en gardant une

température constante d'environ zéro degré en autoclave.
Pour préparer le Moscato, la température est portée à 18 ° C et est ajoutées des levures sélectionnées. Lorsque le moût atteint une teneur en alcool de 4,5-5,5 degrés, la fermentation est arrêtée par la réfrigération.

accords :Tarte Tatin aux pommes

T°S: 6°C

G: 2 ans

Lien vers la fiche du produit