



FRATELLI DOGLIANI

Moscato
d'Asti
DOCG

Classificazione

Vino bianco dolce D.O.C.G.

Varietà

Moscato bianco.

Origine

Colline del territorio astigiano.

Epoca di vendemmia

Ultima settimana di Agosto e prima settimana di Settembre.

Vinificazione e affinamento

Raccolta conferita in piccole casse al fine di conservare al massimo l'integrità dei grappoli e pressatura soffice.

Il mosto fiore ottenuto viene raffreddato a 0°C e così conservato fino ad un mese prima della lenta fermentazione atta ad ottenere i 5,5% gr. alcolici.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino limpido e brillante. Profumi molto intensi di frutta fresca, zagare e glicini, rose e miele, albicocca e pesca.

Al gusto è piacevolmente dolce e mai stucchevole, intenso e persistente, elegante e tipico nelle note proprie dell'uva moscato.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come dessert ed in abbinamento a frutta e piatti di pasticceria.

Temperatura di servizio

Servire fresco ma non ghiacciato: 6°/8°C è la temperatura ideale.

