

ABBAZIA ZOE

MOSCATO D'ASTI DOCG



PRODOTTO

Categoria: Vino bianco dolce DOCG

Uve principali: Moscato bianco

Vinificazione: Vinificazione in bianco. Fermentazione alcolica in autoclave a 12-18°C per 10-15 giorni.

Affinamento: Solo in acciaio.

Vendemmia: 100% a mano

Terreno: Marne calcaree, arenarie, argille e depositi sabbiosi

Origine: Italia - 51 comuni del Piemonte nelle province di Asti, Cuneo e Alessandria.

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi dorati.

Profumo: Tipico del Moscato, con note di albicocca e pesca.

Gusto: Tipico dell'uva Moscato fresca, dolce e con retrogusto rinfrescante.

CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: In verticale. Non invecchiare, bere giovane.

Abbinamenti: Ideale con dolci, dessert, frutta e pasticceria. Perfetto con torte alla nocciola. Grazie al basso grado alcolico è ideale in ogni momento.

Temperatura di servizio: 8-10°C. A questa temperatura esprime al meglio complessità aromatica ed equilibrio al palato.

Bicchieri consigliato: Calice a tulipano, che preserva le bollicine ed esalta gli aromi fruttati e floreali.

Cont. net.	Alcol vol.	Sacc. gr/l	Acid. tot. gr/l	massa	codice doganale	Codice a Barre
750 ml	5.5%	95-115	5-7	1,34 kg	22042138	8001592005925