



VINI **M**ACCAGNO

**MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.**



**Descrizione generale:**

Moscato d'asti docg. Il vino da dessert per antonomasia, frutto di quelle uve che arrivano in zona nella notte dei tempi, con tutta probabilità prima della dominazione romana che risale al 173 a.C. Un vino aromatico di grande storia e tradizione, bevanda tra le più piacevoli e solleticante non solo in abbinamento ai dolci, ma in tutte le ore del giorno.





VINI **M**ACCAGNO

## MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.



**Denominazione:** Moscato d'Asti DOCG.  
Denominazione di origine controllata e garantita.

**Vitigno:** moscato 100%.

**Vinificazione:** Pressatura soffice dell'uva intera con presse a membrana, chiarifica statica a bassa temperatura quindi filtrazione e conservazione del mosto in vasche termiche condizionate a zero gradi. Per la presa di spuma si procede alla rifermentazione parziale degli zuccheri residui in autoclave.

### Retro etichetta

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

Denominazione di origine controllata e garantita.

Vino ottenuto da uve di moscato bianca. Possiede un carattere raffinato, un colore oro chiaro, ed un sapore pieno, dolce, fruttato ed armonioso. Si accompagna ottimamente ad

**Caratteristiche:** Di colore giallo brillante, ha profumo e sentori di frutta fresca con evidente e fragrante aroma tipico dell'uva. Sapore dolce e aromatico con evidente presenza di vivacità.

**Abbinamenti:** Ottimo con dolci e come dissetante bevanda estiva.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.

**Gradazione:** 5,5% vol.

**Formati disponibili:** bottiglia 75 cl e.

ogni tipo di dessert. Ideale con pasticceria secca ed ottimo in infusione con fragole e pesche. Servito fresco 8-10°C.

Imbottigliato da IT AT 5492 - Castagnole Lanze - Italia per vini Maccagno S.a.S. - Ferrere - Italia.

Contiene solfiti. Prodotto in Italia.

75 cl e 5,5% vol.