



Antico Monastero



Sweet White Wine

NOTE TECNICHE:

Vitigno: Moscato 100%

Alcool: 6%

Colore: Giallo paglierino

Zucchero residuo: 90 g/l

VIGNETI:

Area di produzione: Piemonte

Altitudine: 100/200m slm

Terreno: Argilloso – Calcereo

VINIFICAZIONE:

Periodo di contatto con le bucce: Vinificazione senza bucce

Periodo di fermentazione: 4 giorni in vasche d'acciaio a temperatura bassa (15°C)

Lieviti: Lieviti selezionati.

SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE:

Impressione di degustazione: Dolce, morbido con note di frutta e fiori

Temperatura di degustazione: 8° C

Abbinamento al piatto: Ideale come aperitivo o a fine pasto con frutta, formaggi stagionati o torta di nocciole