



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

VARIETA':	MOSCATO 100%
VIGNETI:	Alcune selezionate e vecchie vigne a Treiso e Trezzo Tinella.
VINIFICAZIONE:	Soffice pressatura e parziale fermentazione a freddo.
AFFINAMENTO:	Imbottigliamento immediato. Soggiorno in bottiglia.
NOTE:	Sentore di miele, di frutta matura, ricco e "grasso" fresco, fragrante ed aromatico. Leggermente "mosso". Prodotto in quantità limitata.

Prova da safra 2011. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.