

— S —  
**SANSILVESTRO**  
 CANTINE



Denominazione	<i>Moscato d'Asti docg "Dulcis"</i>
Vitigno	100% Moscato
Area produzione	province di Asti e Cuneo
Vinificazione	Pressatura soffice, vinificazione a freddo. Stoccaggio di affinamento a zero gradi di alcool a temperatura controllata 0°- 4° fino alla fermentazione in autoclave prima dell'imbottigliamento
Fermentazione malolattica	0%
Invecchiamento	Affinamento in acciaio inox.
Commenti dell'enologo	Generoso nel profumo, invadente nell'aroma intenso di uva moscato. Leggere impressioni di acacia e miele. Dolce, piacevolmente fresco.
Abbinamenti gastronomici	Aperitivo, pasticceria, fragole, gelati, torte, come fine pasto.
Longevità	2 anni

*Prova na Adega Angeloni em 05/11/2014.*