

— 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.