



## MOSCATO D'ASTI

Cantine Ascheri | Bra



Origine	Piemont   Italie
Producteur	Cantine Ascheri   Bra
Cépage	100% Moscato
Vinification	Pressurage doux, fermentation en autoclave à 18°C (méthode Martinotti). Elevage de 2 mois en bouteilles.
Couleur	Jaune brillant aux reflets dorés
Dégustation	Expressif, sur des notes de pêches et d'abricots.
Caractère	Attaque fruitée, bulle fine et sucrée. Finale fraîche et aromatique avec une bonne persistance.
Convient avec	Cake aux fruits, tatin de pêches.
Température de service	6° - 8°C
Garde	1 - 2 ans