



Moscato d'Asti

Prodotto con le uve dell'appezzamento catastale numero 101, questo è il vino delle feste, da sempre tradizione di famiglia di Ca' del Baio.

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Vitigno: Moscato bianco 100%

Anno di impianto dei vigneti: dal 1953 al 1994

Tipo di terreno: marna grigia calcareo-sabbiose

Esposizione: varie

Vendemmia: inizio settembre

CARATTERI ORGANOLETTICI

colore giallo paglierino brillante, animato da bollicine fini e persistenti; profumo intenso, aromatico, tipico dell'uva d'origine, con note fruttate che richiamano l'albicocca e i fiori di tiglio; sapore dolce, lieve, di buona acidità, fresco e persistente al retrogusto.

ABBINAMENTI IDEALI

vino dolce italiano per eccellenza, accompagna tradizionalmente i dolci lievitati (brioche e panettone), quelli a base di creme e chantilly, i dessert alla frutta.

Ma non disdegna gli spuntini salati con pesci conservati (acciughe, aringhe, sgombro), formaggi molli e salame.

Temperatura di servizio: 8°C





Moscato d'Asti

CONSERVAZIONE

si consuma giovane, già nei primi mesi successivi alla vendemmia. E per tutto l'anno in ogni momento da festeggiare... con dolcezza!

Azienda Agricola Ca' del Baio

Via Ferrere, 33 - 12050 - Treiso (CN) - Italy

Tel. e Fax: +39.0173.638219

cadelbaio@cadelbaio.com

www.cadelbaio.com


CA' DEL BAIO

