

Moscato d'Asti
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA
Canelli

CANELLI DOCG



Il pregio e la nobiltà dell'uva Moscato che trova la sua origine proprio a Canelli, diventa DOCG...

The value and nobility of the Moscato grape which finds its origin in Canelli, becomes DOCG ...

Area di produzione: Piemonte, vigneti siti in Canelli.

Production area: Piedmont, vineyards on Canelli's hills.

Lavorazione: pressatura soffice delle uve e decantazione del mosto, fermentazione in autoclave a temperatura e pressione controllate, imbottigliamento isobarico.

Processing: soft pressing of the grapes and decanting of the must, fermentation in autoclave at controlled temperature and pressure, isobaric bottling.

Gradazione alcolica e Pressione: 6% vol.

Alcoholic content and Pressure: 6% Vol.

Caratteristiche: il profumo fragrante dell'uva d'origine, con il tipico sentore di limone, salvia e glicine ed un colore dorato intenso.

Characteristics: this wine has the special perfume of the original grapes, with the characteristic scent of lemon, sage and wisteria, and a golden colour.

Abbinamenti: il sapore dolce, aromatico e fruttato lo rende perfetto in abbinamento a pasticceria, torte e frutta fresca.

Gastronomic combination: the sweet, aromatic and fruity flavor is perfect with dessert, pastries and fresh fruits.

Temperatura di servizio: servire a 6/8°C.

Serving temperature: to serve at 6/8° C.