

Nonno Mario

M.P.F. da uve MOSCATO



Con questo Moscato celebriamo Nonno Mario, vignaiolo e musicista
con passione...

With this Moscato we celebrate Nonno Mario, winemaker and
musician with passion ...

Area di produzione: Piemonte, da 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: 5,5% vol.

Alcoholic content and Pressure: 5,5% Vol.

Caratteristiche: profumo fragrante dell'uva d'origine con sentori di fiori e frutta tropicali.

Characteristics: fragrant flavor of native grapes with hints of tropical flowers and fruits.

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

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

Temperatura di servizio: servire a 8/10°C.

Serving temperature: to serve at 8/10° C.