

Musfito

MOSCATO D'ASTI DOCG VENDEMMIA TARDIVA /

MOSCATO D'ASTI DOCG LATE HARVEST



Solo durante le vendemmie più favorevoli si posano i grappoli a riposare su stuoie di canne, poi se ne estrae il nettare...

Only during the most favourable harvests are the grapes placed to rest on reed mats, then the nectar is extracted ...

Area di produzione: Piemonte, vigneti siti in Canelli.

Production area: Piedmont, vineyards on Canelli's hills

Lavorazione: ottenuto da uve Moscato scelte raccolte nell'autunno inoltrato e lasciate appassire su stuoie di canna. Dalla pressatura soffice si ottiene un nettare che si lascia fermentare ed affinare in piccole botti di rovere.

Processing: this wine is extracted from Moscato grapes chosen during the late autumn and left to dry down on mats. Soft pressing, fermentation and refining in oak barrels, these are the practices to have this special product.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Alcoholic content: 14% Vol.

Caratteristiche: è un vino da meditazione dal color dorato intenso e dal sapore completo e armonico, con sentori di confettura di bacche e muschio.

Characteristics: it's a wine for meditation, with a golden colour and a complete and harmonic flavor, with a jam of berries and moss tones.

Abbinamenti: assaporato da solo, con dessert raffinati, gelato alla crema o formaggi nobili.

Gastronomic combinations: ideal alone or with fine dessert, ice cream or fine cheese.

Temperatura di servizio: servire a temperatura ambiente o leggermente fresco.

Serving temperature: to serve at room temperature or slightly cool