



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI



MOSCATO

Moscato d'Asti D.O.C.G.

Ein Wein der Feste und ein idealer Begleiter zu allen Desserts, süß, aromatisch und fruchtig, leicht spritzig und mit mäßigem Alkoholgehalt.

Das für die Ursprungstrauben typische Aroma verleiht diesem Wein seinen intensiven Duft und frischen Geschmack.

Die Trauben, die unseren Moscato d'Asti hervorbringen, werden rigoros ausgelesen und wachsen auf den sonnigen Hügeln, die das Städtchen Canelli umrunden.

REBSORTE: 100% weißer Muskateller

BODENBESCHAFFENHEIT: kalkig

FARBE: intensives, klares Strohgelb

DUFT: nuancenreich mit Noten von Moos, Orangenblüten und Honig, typisch für diese Rebsorte

GESCHMACK: lebendig, süß, aber sehr anmutig und frisch, mit guter Säure und sehr langer aromatischer Nachhaltigkeit

VERFEINERUNG: inahltanks

ALTERUNGSPOTENTIAL: ein Wein, der zwar jung getrunken das Beste von sich gibt, aber dennoch gut 3/4 Jahre gelagert werden kann

VERWENDUNG: zu allen Desserts, Kuchen und Gebäck. Heute wird er in der Önologonomie als wunderbarer Kontrast auch zu pikanten Käsesorten gereicht

EMPFOHLENES GLAS: Sektschale

SERVIERTEMPERATUR: 7-8° C

Francesco Scanavino &C. sas

Loc.Scorrone,31-Str.Prov.31-12054-COSSANO BELBO(CN)-Piemonte-Italia

T.+39 0141 837102 F. +39 0141 185 0492 info@francescoscanavino.com www.francescoscanavino.com