



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI



MOSCATO

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

E' il vino della festa, l'ideale compagno di ogni dessert, dolce, aromatico, delicato e fruttato, leggermente frizzante e di moderata alcolicità.

La fragranza dell'aroma, tipica dell'uva da cui proviene, infonde a questo vino un profumo intenso ed un sapore gioioso.

Le uve che danno origine al nostro Moscato d'asti, sono rigorosamente selezionate sulle colline esposte a solatio circondanti la cittadina di Canelli.

VITIGNO: 100% Moscato bianco

NATURA DEL TERRENO: calcareo

COLORE: giallo paglierino intenso-limpido

PROFUMO: ricchissimo con sentori di muschio, fiori d'arancio e miele caratteristici dell'uva.

SAPORE: vivace, dolce ma con molta grazia e freschezza, buona acidità, lunghissima persistenza aromatica.

AFFINAMENTO: botti d'acciaio

POTERE D'INVECCHIAMENTO: è un vino da bersi preferibilmente giovane per assaporare il meglio di se, può comunque conservarsi bene anche 3/4 anni

ABBINAMENTI: con tutti i dessert, dolci da forno e biscotti, attualmente l'enogastronomia lo abbinata in contrasto a formaggi piccanti con ottimi risultati.

BICCHIERE CONSIGLIATO: coppa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 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