



MARENCO



ASTI

Asti DOCG

Il moscato per la festa

Origine	100% Moscato Bianco. Vigneti Marenco a Strevi
Vinificazione	Le uve vengono pigiate ed il mosto viene dapprima messo a decantare per una notte e poi avviato alla spumantizzazione. La fermentazione viene interrotta tramite filtrazione al raggiungimento di circa 6,5 gradi alcolici e di una spuma intensa, fine e persistente.
Degustazione	Colore giallo paglierino, perlage fine e sottile. Gradevolmente intenso e fruttato. Esprime l'eleganza dei fiori d'arancio, mele e pesche, tipici dell'Uva Moscato. Dolce, aromatico, delicato.
Abbinamenti e Servizio	Vino da fine pasto, da abbinare con dolci secchi e da forno e con frutta. Ideale accompagnamento di dolci e torte. Vino perfetto per brindisi e feste. Conservare la bottiglia in verticale in un luogo fresco e buio. Aprire e servire a 8°-10° C in calici di media dimensione.