



MARENCO



ASTI ASTI DOCG



VITIGNO 100% Moscato Bianco.

ORIGINE 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.

CARATTERISTICHE 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 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.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO Conservare la bottiglia in verticale in un luogo fresco e buio. Aprire e servire a 8°-10° C in calici di media dimensione.

DATI TECNICI Alcol: 6,5% vol. - Contiene solfiti.



MARENCO



ASTI ASTI DOCG



BIO-ORGANIC

