



MARENCO



MA MÙ PIEMONTE DOC MOSCATO SECCO

VITIGNO 100% Moscato Bianco.

ORIGINE Vigneti Marenco a Strevi.

VINIFICAZIONE Dopo la pigiatura il mosto viene messo a fermentare in piccole botti di acacia, dove il vino continuerà l'affinamento sui lieviti per circa 9 mesi

CARATTERISTICHE Si presenta con il suo bel colore giallo dorato. E' aromatico con profumi di salvia, rosa e muschio. In bocca è piacevolmente secco, avvolgente ed aromatico

ABBINAMENTI Si abbina molto bene con i crostacei, il sushi, il foie gras, il salmone affumicato e il prosciutto crudo

CONSERVAZIONE E SERVIZIO Conservare al buio in luogo fresco. Aprire e lasciare riposare per qualche minuto. Servire in calici medio grandi a 12°C.

DATI TECNICI Alcol: 13% vol. - Contiene solfiti.