



**MARENCO**



# SCRAPONA

MOSCATO D'ASTI DOCG

**VITIGNO** 100% Moscato Bianco.

**ORIGINE** Strevi, in Valle Bagnario, Vigneto Scrapona. Vigneto piantato nel 1996, utilizzando il legno delle vecchie viti qui presenti. Il terreno è prevalentemente marnoso, sabbioso, esposto a sud-ovest.

**VINIFICAZIONE** Uve accuratamente selezionate e raccolte a mano. Pigiatura soffice, filtrazione del mosto, fermentazione con presa di spuma naturale (senza aggiunta di zuccheri).

**CARATTERISTICHE** Colore giallo paglierino tendente al giallo oro. Sentori floreali, di albicocca, pera, frutti tropicali, aroma delicato e fragrante. Gusto gradevole e caratteristico, dolce e mai stucchevole, fresco, minerale.

**ABBINAMENTI** Accompagna tutti i dessert, in particolare i dolci di nocciole, gli amaretti e lo zabaione. Eccellente fuori pasto in momenti di relax. Interessante anche in abbinamenti originali, con formaggi freschi, con il fritto, ottimo come aperitivo.

**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. È sorprendente l'evoluzione di una Scrapona invecchiata anche per diversi anni.



MARENCO



SCRAPONA

MOSCATO D'ASTI DOCG

WINE ENTHUSIAST

94 pt

Wine & Spirits

90  
Points

