

I vini da Dessert

Dalla selezione e dall'appassimento dei grappoli migliori del moscato "Vigne Rare" abbiamo estrapolato questo nettare. Prodotto in un quantitativo molto limitato, rappresenta per la Cantina di Vinchio & Vaglio Serra un'esperienza che vuole avere come obiettivo il completamento della già vasta gamma di prodotti attualmente offerti alla ns. clientela. Il vino ha un colore giallo paglierino, il profumo aromatico con note leggere di boisè e vaniglia, in bocca è persistente, dolce, pieno e strutturato.



Mombrusato

• Piemonte DOC Moscato Passito - 375 ml •

Vitigno	Moscato 100%
Vinificazione	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione del mosto e lenta fermentazione in piccole botti di rovere francese da 225 litri.
Gradazione alcolica	11,5 % Vol.*
Garde probable	5 anni*
Temperatura di servizio	12° C.
Accostamenti gastronomici	Accompagna la piccola pasticceria secca o fresca, la torta di nocciole, lo zabaione e i dessert in genere.

*Dati medi indicativi