

## *I vini da Dessert*



### **Vigne Rare**

• Piemonte DOC Moscato - 750 ml •

*E' un vino proveniente da uve Moscato, la cui coltivazione nella nostra zona fa parte di una tradizione familiare (il territorio non è compreso nella zona del Moscato d'Asti). Per i "rari" filari di Moscato venivano scelte le esposizioni migliori del vigneto: questa scelta ha fatto sì che, anche se in zona non compresa nel disciplinare del Moscato d'Asti, si produca un Moscato di qualità dal profumo straordinario. Il vino ha un colore giallo paglierino, l'aroma è fragrante e tipico dell'uva moscato; il sapore è dolce, aromatico, caratteristico.*

<b>Vitigno</b>	Moscato 100%
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione del mosto e rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
<b>Gradazione alcolica</b>	5,5 % Vol.*
<b>Garde probabile</b>	2 anni*
<b>Temperatura di servizio</b>	10° C.
<b>Accostamenti gastronomici</b>	Accompagna la piccola pasticceria secca o fresca, la torta di nocciole, zabaione e dessert in genere.

\*Dati medi indicativi