

BALBI SOPRANI



MOSCATO D'ASTI DOCG

Questo tipico vino piemontese si otteneva nel Monferrato e nelle Langhe già nel 1200. La sua produzione avviene oggi sulle colline di 52 paesi delle province di Alessandria, Asti e Cuneo esclusivamente con le uve di Moscato bianco, il vitigno più coltivato nel basso Piemonte.

VITIGNO:

Moscato bianco. Il grappolo medio, cilindrico – piramidale, presenta un acino sferico, dal colore giallo dorato, ambrato nella parte esposta al sole.

COLORE:

Giallo paglierino o dorato più o meno intenso.

PROFUMO:

Aromatico, fragrante, dell'uva moscato, con sentori di acacia e glicine.

SAPORE:

Dolce, deliziosamente aromatico, caratteristico.

GRADAZIONE:

5,5% Vol.

ABBINAMENTI:

Da solo o per accompagnare il dessert, questo vino non può che appagare l'assaggiatore.

Da provare con una macedonia di frutta fresca, mousse di pesche, mousse di limone, crostate di frutta, bavaresi alla frutta, torte da forno, millefoglie con crema chantilly, sfogliatine di ricotta, pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8/10° C.