



*...vini del Piemonte*



## Moscato d'Asti D.O.C.G. Riveto

**Vinificazione:** macerazione con le bucce e successiva spremitura soffice seguita da decantazione naturale del mosto

**Fermentazione:** a basse temperature in autoclave di acciaio per la presa di spuma (circa 20 giorni) stabilizzazione con refrigerazione e microfiltrazione seguita dall'imbottigliamento

**Caratteristiche:** di colore giallo paglierino intenso e brillante con perlage persistente

**Profumo:** fresco e fragrante molto intenso con note di frutta tropicale

**Sapore:** dolce, con una spiccata acidità che fa risaltare il sapore e aromatico tipico dell'uva

**Abbinamento:** vino ad alta bevibilità che si presta bene ad essere bevuto da solo come aperitivo, oppure abbinato a piatti di frutta fresca, sorbetti di frutta, formaggi freschi, paste secche e il panettone

**Gradazione alcolica:** 5%

**Temperatura di servizio:** 5° C