



CASCINA QUARINO®

MOSCATO D'ASTI DOCG "CHIEL"



DENOMINAZIONE: Moscato d'Asti Docg "Chiel"

VARIETA': Moscato bianco

VIGNETI: Comune di Castagnole Lanze

VENDEMMIA: manuale in cassette nella prima metà di Settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e successiva flottazione per il-limpidire il mosto. Viene lasciato riposare a temperatura di 0°C in autoclave in attesa della fermentazione e successiva presa di spuma e imbottigliamento

CARATTERISTICHE:

- COLORE: giallo paglierino dai riflessi dorati
- GUSTO: dolce e vivace
- PROFUMO: note di fiori di acacia, tiglio e salvia

ABBINAMENTI: pasticceria secca, dessert in generale. Interessante l'abbinamento con formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Az. Agricola Cascina Quarino
Borgata Canova 9 - 14020 Aramengo (AT)
Tel./Fax 0141.909127
P.I. 00811160050
info@cascinaquarino.com
www.cascinaquarino.com