Moscato d'Asti - Valdiserre - Isolabella della Croce Moscato d'Asti DOCG



Notes de dégustation :

Robe : jaune pâle avec de légers reflets verts.

Nez : très expressif aux notes d'agrumes caractétistiques du moscato, notes de fleurs blanches avec une touche de musc.

Bouche: fraîche avec une belle longueur notable pour un moscato.

Accords mets-vin:

Vin de desserts et d'apéritif mais accompagne aussi très bien certaines charcuteries comme le jambon de Parme.

Le saviez-vous?

Les ceps de vigne utilisés pour la fabrication de ce Moscato d'Asti ont une moyenne d'âge de 60 ans !

Typologie : Vin blanc sec pétillant

Producteur : Isolabella della Croce

Zone de production : Piémont, Asti.

Cépage: 100% moscato blanc

Garde: 1an

Degré alcoolique : 1,3% Vol.

Température de service : 8° C

