

Moscato - Valdiserre - Isolabella della Croce Canelli DOCG



Notes de dégustation :

Robe : jaune pâle avec de légers reflets verts.

Nez : très expressif aux notes d'agrumes caractéristiques 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 ?

En 2023, la région historique de production du Moscato d'Asti devient une appellation à part entière Canelli DOCG. C'est une reconnaissance importante pour Canelli, considérée comme l'un des fleurons de la viticulture piémontaise de qualité et du Moscato d'Asti.



Typologie : Vin blanc sec pétillant



Producteur : Isolabella della Croce



Zone de production : Piémont, Canelli.



Cépage : 100% moscato blanc



Garde : 1 an



Degré alcoolique : 5,5% Vol.



Température de service : 8°C

