

Piemonte Moscato DOC

DOC (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)



TERRENO: CALCAREO
PERIODO DI VENDEMMIA: AGOSTO - SETTEMBRE
INVECCHIAMENTO: 4 – 5 MESI

ANALISI CHIMICA

ALCOOL: 4.50- 5.50%
ZUCCHERI: 1.00 - 2.00 g/l
ACIDITA': 4.50 - 5.50 g/l
SOLFOROSA: 60- 90 mg/l
CARATTERISTICA: SPUMANTE METODO CHARMAT

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo dorato tenue con riflessi paglierino
Aroma: fruttato, con sentori di miele, salvia e muschio
Sapore: dolce, fruttato, ricorda la fragranza dell'uva di provenienza.

Temperatura di Servizio: 6 -8 ° C.
Si può conservare: 2 - 3 anni.

PIATTI DA ACCOMPAGNARE

panettone, pasticceria secca, torta di nocciole, dolci Natalizi come il panettone



Via Guglielmo Marconi 55 • Montà D'Alba - Italy
Phone +39(0) 173 975231 • Mobile +39 340 3272683
www.cascinamarchisio.com • info@cascinamarchisio.com