

# 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

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](http://www.cascinamarchisio.com) • [info@cascinamarchisio.com](mailto:info@cascinamarchisio.com)