



Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

Un grand séducteur

Description:

Une figure de proue de Michele Chiarlo. Léger, au perlant subtil et délicieusement fruité.

Profil aromatique:

Jaune clair, reflets tirant sur le vert. Le nez rappelle les raisins fraîchement cueillis, les abricots secs et les amandes grillées. L'attaque douce et fruitée fait place à de merveilleux arômes de fruits, pêche, Golden Delicious et muscat, d'une belle vivacité et intensité, mousse fine; rond et agréable dans une finale fraîche et racée.

Accompagne idéalement:

Parfait pour accompagner les amaretti, les cantucci, un sabayon, un panettone, des crêpes, un flan au caramel ou une torta della nonna, il s'appréciera aussi avec du gorgonzola et de terrines.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Asti
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	5.0%
Cépage(s):	100% Moscato
N° article:	0543124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Moscato
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	5.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.