



## 2018 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.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Asti
<b>Producteur:</b>	Michele Chiarlo
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	5.0 %
<b>Apogée:</b>	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
<b>Cépage(s):</b>	100% Moscato
<b>Référence:</b>	0543118

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Moscato d'Asti DOCG Nivole**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Moscato
<b>Apogée:</b>	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	5.0 %
<b>Service:</b>	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.