



2017 Moncalvina Canelli

Moscato d'Asti DOCG, Coppo

Un Moscato d'Asti avec une noble étiquette

Note de dégustation:

Jaune moyen brillant. Magnifique mariage entre les raisins fraîchement cueillis, les pommes Golden et les abricots mûrs dans le bouquet où vient se greffer une touche de citronnelle. Agréable douceur fruitée dans la bouche, révélant de délicieux arômes de muscat, de mandarines et d'agrumes ; la mousse délicatement effervescente soutient magnifiquement la note de fraîcheur, finale tendre.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Asti
Producteur:	Coppo
Notation(s):	Score 17/20
Elaboration:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	5.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Moscato
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0176717075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Moncalvina Canelli

Moscato d'Asti DOCG

Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17/20
Traubensorte(en):	100% Moscato
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	en Cuve inox
Vol. alcool:	5.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.