



Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

Un grande seduttore

Descrizione:

Una stella di Michele Chiarlo. Leggero, con un sottile scintillio e deliziosamente fruttato.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con riflessi verdi. Al naso ricorda l'uva appena raccolta, le albicocche secche e le mandorle tostate. L'attacco morbido e fruttato lascia spazio a meravigliosi aromi di frutta, pesca, Golden Delicious e moscato, con una bella vivacità e intensità, una spuma fine; rotondo e piacevole in un finale fresco e vivace.

Ideale con:

Perfetto con amaretti, cantucci, sabayon, panettone, crêpes, flan al caramello o torta della nonna, è ottimo anche con gorgonzola e terrine.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10%, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Asti

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 5.0%

Varietà d'uva: 100% Moscato

Numero articolo: 0543124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Moscato
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	5.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.