



ALESSANDRO RIVETTO

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



COMUNE: Alba, Acqui Terme e Strevi

VITIGNO: 100% moscato

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: in autoclave di acciaio a basse temperature fino allo svolgimento di 5/5,5° di alcool, arresto della fermentazione mediante il freddo successivamente imbottigliamento sterile

CARATTERISTICHE: colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, perlage fine, vivace e persistente. Dal profumo intensamente aromatico che ricorda la tipica fragranza delle uve, aroma fruttato, delicato. Note di pesca gialla e l'albicocca matura, sapore dolce molto armonico con un giusto equilibrio fra l'acidità e gli zuccheri

ABBINAMENTI: è il vino da dessert per eccellenza, molto versatile, si abbina oltre ai dolci, gelati, anche alla frutta fresca ed alla piccola pasticceria

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO

Fraz. Annunziata Loc. Ciotto, 53/B - LA MORRA (CUNEO)

info@alessandrorivetto.it
www.alessandrorivetto.it