



ALESSANDRO RIVETTO

# 阿斯蒂莫斯卡托白葡萄酒 (MOSCATO D'ASTI)

等级：保证法定产区(DOCG)



**产区：**阿尔巴(Alba)、阿奎泰尔梅(Acqui Terme)和斯特雷维 (Strevi)

**葡萄品种：**100%莫斯卡托葡萄(Moscato)。

**葡萄收成方式：**人工采摘。

**酿酒工艺：**在不锈钢高压锅内低温发酵,在酒精达到5/5,5度时通过降温中止发酵流程,接着无菌装瓶。

**木桶内陈酿：**最少需要陈酿38个月,其中至少18个月在瓶子内进行。

**酒评：**淡淡的阳光黄色泽,反射着金色光芒,泡沫细腻、活泼、持久。在它强烈的香气中渗透着葡萄典型的香味,精致而浓厚的水果味。浓郁的黄桃和杏子味,口感甜美,在酸性和甜味间具有良好的平衡性。

**配餐：**是品尝甜点的最好配酒,可以完美地与糕点、冰淇淋、新鲜水果和各种小甜点一起享用。

**饮用温度：**8 - 10度。



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/20

AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO  
Fraz. Annunziata Loc. Ciotto, 53/B - LA MORRA (CUNEO)

info@alessandrorivetto.it  
www.alessandrorivetto.it