



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