

Moscato d'Asti d.o.c.g.



Analisi fisico-chimica

Alcol svolto: 5,5 Vol%

Acidità totale: 6,0 g/l

Estratto secco netto: 24 g/l

Zuccheri riduttori: 150 g/l

Wine Analysis

Alcohol: 5.5 Vol%

Total acidity: 6,0 g/l

Total extract: 24 g/l

Residual sugar: 150 g/l

Caratteri organolettici:

Colore:

giallo paglierino

Profumo:

fragrante di uva moscato, con netti sentori di fiori d'acacia e tiglio

Sapore:

dolce ma non stucchevole grazie al contenuto acido spiccato, che esalta la notevole fragranza

Spuma: allegra, viva, uniforme

Perlage: fitto, persistente, cremoso

Tasting Notes

Color:

straw yellow in color with light green reflections

Bouquet:

classic Moscato, with distinct hints of acacia and lime

Flavor:

delightfully sweet but not cloying

Spuma: cheerful, uniform and lively

Perlage: persistent and creamy