



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



**MOSTO PARZIALMENTE
FERMENTATO "DOLCE BACCO"**

Man erhält ihn durch die weise Vinifikation von Moscato Bianco hochwertigen Trauben.

Rebsorten

Moscato bianco Trauben.

Boden

Mischboden.

Anbaugebiet

Treville, Vignale Monferrato und Casalese Gebiet.

Lesezeit

Ende August / Anfang September.

Vinifikation

Weiche Pressung und Niedrigtemperaturgärung ohne Kontakt mit den Schalen, um die Düfte zu betonen.

Sinnesanalyse

Stroh-, tendenziell Goldgelb. Maiglöckchen und Pfirsich Duftnoten. Süßer, frischer, würziger Geschmack, fein und anhaltend im Abgang.

Passende Gerichte

Mit Obst, Süßigkeiten und Nachspeisen im Allgemein.

Diensttemperatur

8 / 10 °C.