



CANTINA SAN GIORGIO

Monferrato



VINO LIQUOROSO DI MOSCATO

L'aromatica freschezza del vino Moscato e i dolci sentori di frutta cotta e miele si rivelano intensamente in un nettare delicato e avvolgente.

Vitigno

100 % Moscato.

Vinificazione

Dopo varie settimane di appassimento, le uve sono private degli acini, pigiate, diraspate e macerate per l'estrazione delle sostanze aromatiche. Successivamente il mosto è fatto fermentare e affinare.

Analisi Sensoriale

Colore giallo ambrato con riflessi dorati. Al palato risulta denso e strutturato; il sapore è dolce ma non stucchevole, persistente nel finale. Al naso è aromatico, travolgente con sentori di frutta cotta e miele.

Abbinamenti

Formaggi freschi e stagionati, purché siano saporiti e non salati. S'accompagna perfettamente alla pasticceria secca e biscotti di nocciole e mandorle.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 4 / 7 °C.

