



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



PIEMONTE DOC MOSCATO

Ottenuto dalla sapiente vinificazione di pregiate uve di Moscato bianco.

Vitigno

100 % Moscato.

Terreno

Medio impasto.

Periodo di vendemmia

Fine agosto / primi settembre.

Vinificazione

Pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura, senza il contatto delle bucce per enfatizzare i profumi.

Analisi sensoriale

Colore giallo dorato più o meno intenso, al gusto dolce, caratteristico e piacevolmente frizzante. Profumo intenso, aromatico, caratteristico dell'uva moscato.

Abbinamenti

Pasticceria secca, le crostate di frutta e tutti dolci in generale.

Temperatura di servizio

8 / 10 °C.

V I N I D E L P I E M O N T E