

Bera Moscato d' Asti DOCG

Délicieux - léger - magnifique



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch

| | |
|---|-------------------------|
| Origine | Cépage |
| Piemonte | |
| Producteur | Type de fermeture |
| Azienda Agricola Bera | |
| Millésime | Maturité de dégustation |
| | |
| Taille de bouteille | Température de service |
| | |
| Teneur en alcool | Numéro d'article |
| | 21151323 |
| Culinnaire | Élevage |
| Apéritifs, fromages savoureux, gâteaux aux amandes | |

À PROPOS DU VIN

Le vin Moscato d'Asti est très souvent comparé avec l'Asti Espumante. Le jus de raisin est refroidi et filtré immédiatement après le pressurage. On facilite le début de la fermentation si nécessaire. La fermentation se déroule dans des cuves fermées d'acier inoxydable. On rajoute des levures dans le moût. Le but est de ne pas manquer le moment idéal pour arrêter la fermentation, puisque le Moscato d'Asti doit contenir entre 4,5 et 5,5 % d'alcool et la pression de dioxyde de carbone doit être autour de 1,5 bar.

Qualité: Vin de dessert agréable et alléchant.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Brillant jaune citron, avec des reflets vert doré et une fine mousse.

Aromatique

Aromatique: Intenses notes typiques de muscat, fleurs blanches, fruité frais avec des notes de bananes mûres et en finale une touche animale.

Corps

Corps: Attaque très longue, douceur claire, carbonique fin et rafraîchissant, moyennement corsé, minéralité délicate, finale dominée par douceur et arômes.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch