

Solatio Moscato d' Asti DOCG

Agréable - légèrement mousseux - doux



SCHERER & BÜHLER AG

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

Origine

Piemonte

Cépage

Producteur

Roberto Sarotto

Type de fermeture

Millésime

Maturité de dégustation

Taille de bouteille

Température de service

Teneur en alcool

Numéro d'article

21148724

Culinnaire

Élevage

Apéritif, délicieux gâteau aux amandes,
panettone ou colomba.

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 de cuves fermées en acier inoxydable. On rajoute des levures dans le moût. A partir de ce moment le processus est une question d'expérience et de sensibilité. Le but est de ne pas manquer le moment idéal d'arrêt de la fermentation, puisque le Moscato d'Asti devrait contenir entre 4,5 et 5,5 % d'alcool et la pression de dioxyde de carbone doit être autour de 1,5 bar.



DESCRIPTION

Couleur



Aromatique

Corps

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