

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
Culinaire Apéritif, délicieux gâteau aux amandes, panettone ou colomba.	Élevage

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