

Bera Moscato d' Asti DOCG

Doux - finement mousseux - sucré



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Piemonte	Cépage
Producteur Azienda Agricola Bera	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 21151725
Culinaire Idéal à l'apéritif, avec un gâteau aux amandes, un panettone, une colomba ou une salade de fruits frais.	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 des cuves fermées d'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 pour arrêter la fermentation.

Idéal à l'apéritif, avec un gâteau aux amandes, un panettone, une colomba ou une salade de fruits frais.



DESCRIPTION

Couleur

Jaune citron clair et limpide aux légers reflets dorés, animé par une fine effervescence bien visible.

Aromatique

Intensité aromatique moyenne à prononcée, marquée par des arômes de raisin muscat, de pêche mûre et d'abricot, complétés par des notes de miel ainsi que de délicates nuances florales de rose et de violette.

Corps

Doux, avec une acidité discrète mais rafraîchissante qui équilibre harmonieusement la sucrosité. Corps léger et intensité aromatique moyenne. Les saveurs de raisin muscat, de pêche, d'abricot et de miel s'accompagnent de notes d'écorce d'orange confite ainsi que de touches florales de rose et de violette. La fine effervescence est bien intégrée et soutient agréablement l'expression aromatique. La finale est courte à moyenne, marquée par une belle persistance fruitée.

Impression générale

Moscato d'Asti aromatique et délicatement perlant, exprimant avec élégance le caractère typique du cépage, avec une belle richesse fruitée et un équilibre harmonieux.



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