



BERSANO

MONTEOLIVO MOSCATO

D'ASTI DOCG

TIPO DE UVA:

MOSCATO BIANCO

CONTENIDO DE ALCOHOL:

5.5%

NOTAS DE SABOR:

AMARILLO PAJA CON CLAROS REFLEJOS DORADOS. AROMAS INTENSOS Y FRAGANTES QUE CARACTERIZAN ALAS UVAS, CON TOQUES DE DURAZNO, SALVIA Y LIMÓN SOBRE NOTAS FLORALES DE FLOR DE ACACIA. SABOR DULCE E INTENSO CON UN REGUSTO FINAMENTE COMPUESTO, MUY ELEGANTE, NOTABLEMENTE FRESCO Y AGRADABLE GASERO.

MARIDAJE:

UN VINO IDEAL DE POSTRE, EXCELENTE CON DULCES TRADICIONALES (PANETTONE, PANDORO COLOMBA), GALLETAS , TARTAS, BOSTELERÍA , TARTAS , PANNA COTTA , NATILLAS Y TORRÓN . PERFECTO CON FRUTAS, FRESCAS O EN ALMÍBAR. SERVIR CON EMBUTIDOS, PICANTES O QUESOS AÑEJOS PARA UN CONTRASTE DE SABORES INUSUAL Y SORPRENDENTE.

MÁS INFORMACION:

SELECCIÓN MANUAL DE LOS MEJORES RACIMOS, SUAVE PENSADO NEUMÁTICO DE LA UVA PARA EXTRAER EL MOSTO DE MANERA DELICADA Y PRESERVAR LA CALIDAD DE LOS AROMAS Y SABORES, Y CONSERVACIÓN DEL MOSTO A CERO GRADOS DURANTE EL TIEMPO NECESARIO PARA LA FERMENTACIÓN EN AUTOCLAVE DE ACERO INOXIDABLE PARA MANTENER LA TEMPERATURA Y PRESIÓN CONTROLADAS DURANTE TODO EL PROCESO. EL VINO SE EMBOTELLA CON TAPÓN DE CORCHO NATURAL PARA PRESERVAR LA FRESCURA Y EL POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO.

