

Sorì dei Fiori

Moscato d'Asti

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

Canelli

VITIGNO: Moscato bianco di Canelli 100%.

AREA DI PRODUZIONE: le uve destinate alla produzione di questo vino provengono dai migliori vigneti dei "Sorì" delle colline di Canelli.

NATURA DEL TERRENO: marnoso-calcareo.

ESPOSIZIONE: sud/sud-ovest.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino molto intenso con riflessi dorati.

Spuma: cremosa e molto persistente.

Bouquet: molto aromatico, richiama marcatamente l'uva matura e la noce moscata; con sentori di salvia, fiori d'arancio, pesca e albicocca.

Sapore: molto pieno, avvolgente, dolce ma non stucchevole poiché ben equilibrato con acidità ed effervescenza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 5-5,5%.

vol. effettivi (14-14,5% vol. potenziali).

ABBINAMENTI: pasticceria fresca e secca, dessert di fine pasto ed ottimo con formaggi freschi. È piacevole e dissetante in qualsiasi momento della giornata.

SERVIRE molto fresco 6-8°C.

