

BRICCO DEI GUAZZI

Wino Moscato d'Asti DOCG



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Opis

Białe wino deserowe ze wzgórz dolnego Piemontu, obszaru między Castagnole delle Lanze i Guazzolo d'Asti, o jasno słomkowo-żółtej barwie ze złotymi refleksami. W nosie intensywne i delikatne, uwalnia aromaty żółtych brzoskwiń i moreli, z nutą piżma charakterystyczną dla winogron Moscato Bianco oraz aromaty kwiatowe: kwiatu pomarańczy, wisterii i limonki. W ustach świeże, słodkie, miękkie i aromatyczne, lekko musujące. Wino deserowe.

Sugestie Doskonale komponuje się ze świeżymi i wytrawnymi wypiekami, słodyczami nadziewanymi budyniem, włoskimi babkami wielkanocnymi i bożonarodzeniowymi.

Podawać w temperaturze otoczenia.

Dane techniczne

Kraj, region:

Włochy, Piemont, obszar między Castagnole delle Lanze i Guazzolo d'Asti

Apelacja:

DOCG



Kolor:	białe
Styl, smak:	świeże, słodkie, miękkie i aromatyczne, lekko musujące
Szczep:	Moscato Bianco
Zawartość alkoholu:	5,5%
Pojemność:	0,75 l
Temperatura podania:	Podawać w temperaturze otoczenia
Sugestie podania:	Wino deserowe, bardzo dobrze komponuje się ze świeżymi i wytrawnymi wypiekami, babkami, słodczymi nadziewanymi budyniem

Alergeny

SIARCZYNY