

Azienda Agricola CRIOLIN

Moscato d'Asti DOCG



Couleur : Jaune paille

Parfum : Raisins parfumé de notes florales

Saveur : Doux, avec un arôme délicat et persistant

Vigne très antique, arrivée en Italie par les Grecs et les Romains. Dans le Piedmont arrive autour de 1300. Son nom vient de “muscum” (mousse) pour les parfums intenses et son arôme particulier.

Initialement sec, il était Gian Battista Croce - un bijoutier à la cour SAR - a donné douceur et vivacité à ce vin en expérimentant une technique de réfrigération rudimentaire que utilisé de petits fûts en bois immergés dans l'eau froide d'un ruisseau.

“Notre moscato” provient des vignobles de propriétés situées sur les collines de Castiglione Tinella, dans un magnifique microclimat zonale qui retourne en exaltent les caractéristiques de cette variété parfois snobé pour sa délicatesse et souvent appelé “vin pour les femmes”.

En fait, nous parlons de l'un des plus caractéristiques vin DOCG du Piedmont, un vin avec un arôme délicat et intense inimitable qui rappelle glycines, le tilleul, mais aussi la pêche, avec des notes de sauge et de fleur d'oranger. Nous sommes fiers de produire un élégant

Muscat, la substance particulière, juste pétillant, doux mais pas écoeurante, équilibré, ce qui est surprenant pour sa continuité.

Servir froid, à 10,8 °C, dans de grands bols peu profonds et à exalter les arômes qui raviront le nez et le palais.

Disponible en Bourgogne traditionnelle lt 0,75 avec une boîte cadeau en carton.

**© Azienda agricola Criolin di Claudio Canavero p.i. 01480500055
Via Rorisso N. 13 - 14054 Castagnole Lanze - Italia - Tel.: +39 339 8020005**