

Azienda Agricola CRIOLIN

Moscato d'Asti DOCG Magnum



Colore : Giallo paglierino carico

Profumo : Aromatico caratteristico dell'uva con sentori floreali

Sapore : Dolce, con aroma delicato e persistente

Vitigno antichissimo, portato in Italia dai Greci e diffuso dai Romani. In Piemonte giunge attorno al 1300. Il suo nome deriva da “muscum” (muschio) per i profumi intensi e il suo particolare aroma.

Originariamente secco, fu Gian Battista Croce - un gioielliere alla corte di SAR - a donare dolcezza e vivacità a questo vino sperimentando una rudimentale tecnica di refrigerazione che utilizzava piccole botticelle in legno immerse nell'acqua fredda di un torrente.

Il “nostro moscato” proviene dalle vigne di proprietà situate sulle colline di Castiglione Tinella, in un magnifico areale microclimatico che restituisce appieno, esaltandole, le caratteristiche di questo vitigno a volte snobbato per la sua delicatezza e definito spesso “vino da donne”.

In realtà parliamo di una delle DOCG più caratteristiche della viticoltura piemontese, un vino caratterizzato da un inimitabile aroma delicato ed intenso che ricorda il glicine, il taglio, ma anche la pesca, con sentori di salvia e fiori d'arancio. Siamo orgogliosi di

produrre un Moscato elegante, di particolare sostanza, appena petillant, dolce ma non stucchevole, equilibrato, che sorprende per la sua continuità.

Servire freddo, a 8/10 °C, in coppe ampie e poco profonde per esaltare al massimo gli aromi che delizieranno naso e palato.

Disponibile nella tradizionale borgognotta da lt 0,75 con scatola cartonata da regalo.

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