



G.D.VAJRA

MOSCATO D'ASTI 2023

DOCG

Spécialité par lot

Le Moscato est un cépage magnifiquement aromatique profondément enraciné dans le patrimoine viticole du Piémont. Nous vendangeons nos raisins à pleine maturité, lorsque les baies commencent à prendre une couleur dorée. Notre rêve est d'apporter tous les parfums, la fraîcheur et la texture intactes au flacon.

Région: Piémont

Cépages : 100% Moscato d'Asti

Vinification : La récolte du Moscato commence généralement vers la fin août. Les fruits sont amenés le plus rapidement possible au chai et subissent un pressurage très doux. La fermentation est effectuée en petits lots pour fournir les arômes les plus brillants et les plus attrayants dans chaque bouteille.

Dégustation : Le Moscato d'Asti DOCG a une belle et lumineuse couleur dorée. Arômes délicats de fruits tropicaux, d'orange, de zagara (fleurs d'oranger), d'abricot, de pomme dorée, de citron et de fleurs blanches. Bouche bien équilibrée et nette, fraîche, avec une onctuosité gracieuse, une acidité vive et des bulles délicates et persistantes qui rafraîchissent et nettoient le palais.

Code SAQ : 15318863

Prix SAQ : 24,55\$

Prix Licencié :

Uvc : 12

