



CA' DE LION Moscato d'Asti "Per Elisa" Canelli

GHIONE DAL 1871 Spumante



Italia, Piemonte

C'era una volta una bambina di nome Elisa, innamorata della dolcezza del Moscato, a lei, papà e mamma, dedicarono questa etichetta...

Il profumo fragrante dell'uva d'origine, con il tipico sentore di muschio ed un colore dorato intenso, fanno di questo il tipico moscato che qui, a Canelli, trova la sua culla d'origine.

Ha un sapore dolce, aromatico e fruttato, che lo rendono perfetto in abbinamento a pasticceria, torte e frutta fresca

Area di produzione: Piemonte, vigneti siti in Canelli.

Lavorazione: pressatura soffice delle uve e decantazione del mosto, fermentazione in autoclave a temperatura e pressione controllate.

Gradazione alcolica e Pressione: tra 13%vol. e 13,5% vol.

Pressione: 2,5 bar.

Caratteristiche: il profumo fragrante dell'uva d'origine, con il tipico sentore di limone, salvia e glicine ed un colore dorato intenso.

Abbinamenti: il sapore dolce, aromatico e fruttato lo rende perfetto in abbinamento a pasticceria, torte e frutta fresca

Temperatura di servizio: servire a 8 - 10°C.

Allergeni: Contiene solfiti

