

Moscato d'Asti DOCG

Vino bianco fermo ottenuto da uve Moscato bianco 100%.



Scheda Tecnica

Disciplinare di produzione

D.M. 17-02-2015 e successive modifiche

Annata

2019

Vitigno

100% Moscato Bianco

Area di produzione

Italia

Colore

Giallo paglierino brillante con leggera spuma

Sentori

Gradevole e caratteristico di agrumi, pesca e salvia

Sapore

Dolce e rotondo, buona acidità, sensazione retro olfattiva aromatica intensa

Titolo alcolometrico

5% vol.

Acidità totale

4,5 - 6,5 gr/l

Zuccheri totali

80 - 110 gr/l

Pressione

1,6 - 1,8 bar

Temperatura di servizio

8° C



Via Luigi Bosca, 2 - 14053 Canelli (AT)
Tel. +39 0141967711 - info@bosca.it
www.bosca.it

