

Morelli

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA



Le uve di questo grande Moscato provengono dal vigneto Morelli, un impianto di circa 30 anni in provincia di Alessandria.

La vendemmia, effettuata agli inizi di Settembre, è manuale ed attentamente selezionata.

Le operazioni di sgrondatura e di refrigerazione del mosto sono seguite da una conservazione in tini di acciaio situati in celle frigorifere e da una parziale rifermentazione a bassa temperatura.

Il colore è giallo paglierino con riflessi brillanti.

Il profumo aromatico è tipico dell'uva Moscato; fruttato nei sentori, ricorda il miele, la salvia e la frutta bianca.

Il gusto è equilibrato e molto caratteristico.

Vino della conversazione e delle feste, estremamente adatto ai dolci.

Grazie al basso contenuto alcolico, è l'ideale per chi si avvicina al vino.

Il Moscato Morelli è talmente elegante e raffinato nei suoi tratti che lascia sempre una splendida piacevolezza di bocca che tutti apprezzano.

Servire fresco a 5-7 °C.

Da consumarsi nei due anni.

CIDIZZANI
il piemonte, le vigne, il vino