

Bersano

MONTEOLIVO MOSCATO D'ASTI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Moscato d'Asti

Zona produttiva Comuni di Nizza Monferrato, Incisa Scapaccino e Mombaruzzo (AT)

Vitigno 100% Moscato Bianco

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso.

Vinificazione Vendemmia manuale dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e conservazione del mosto a zero gradi sino alla fermentazione in autoclave e successivo imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con lievi riflessi dorati.

Profumo Profumi intensi e aromatici, tipici delle uve, con sentori di pesca, salvia e limone su note floreali di fiori d'acacia.

Sapore Gusto dolce e intenso con retrogusto finemente composto, molto elegante, buona freschezza e piacevole effervescenza.

Abbinamenti Ideale vino da dessert, si abbina ai dolci della tradizione (panettone, pandoro, colomba), ai biscotti, alle crostate, ai pasticcini, alla panna cotta e al torrone. Perfetto con la frutta fresca o sciropata.

Temperatura di servizio 6-8°C



NIZZA MONFERRATO / PIEMONTE



BERSANO
1907



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
PINOT NERO, CHARDONNAY,
RUCHÈ, BRACHETTO, DOLCETTO,
GRIGNOLINO, SAUVIGNON,
MOSCATO, CORTESE

