



Le Clivie

*Piemonte
Moscato
D.O.C.*

Dolce e aromatico, il Moscato è il
bianco frizzante italiano per eccellenza.

Fruttato e fresco, Moscato D.O.C. Le
Clivie, ed è subito festa.



Piemonte Moscato D.O.C.



UVE 100% Moscato

DENOMINAZIONE 100% Piemonte D.O.C. Moscato

AREA DI PRODUZIONE Piemonte, Italia

CLIMA Continentale, risente dell'influenza alpina e del mar Ligure

VINIFICAZIONE L'uva viene pigiata e successivamente si estrae il mosto, separandolo dalle vinacce. Pulizia del mosto con solfitazione e raffreddamento. Fermentazione del vino, seguono la centrifugazione e filtrazione, e la stabilizzazione. Vinificazione in tini di acciaio

ALCOL 5,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 24 mesi

COLORE Giallo paglierino

PROFUMO Bouquet intenso, fruttato e floreale con note di fiori d'arancio e pesca

SAPORE Aromatico, fragrante, fresco, dolce ed equilibrato

ABBINAMENTO Ideale come vino da dessert, in abbinamento a pasticceria, dolci da forno e frutta secca.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230980
CODICE EAN CARTONE	8053013237354
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	20
CARTONI PER PEDANA	100
PESO LORDO BOTTIGLIA	1287 gr
PESO LORDO CARTONE	7935 gr