



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.



DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA  
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - www.dacastellovini.com

# Piemonte Moscato D.O.C.



**UVE** 100% Moscato bianco di Canelli

**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



Le Clivie