



Le Clivie

Moscato

D'Asti

D.O.C.G.

Dolce e aromatico, il Moscato d'Asti è uno dei più antichi vitigni piemontesi.

Fruttato e fresco, il Moscato D.O.C.G. Ogià Le Clivie è il bianco festivo per eccellenza.



Moscato d'Asti D.O.C.G.



UVE 100% Moscato

DENOMINAZIONE Asti D.O.C.G.

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, 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 miele e salvia

SAPORE Dolce, delicato, aromatico ed equilibrato

ABBINAMENTO Ideale con dessert alla frutta, alla crema al cioccolato e la pasticceria secca.

CODICE EAN BOTTIGLIA 8053013237965

CODICE EAN CARTONE 8053013237972

BOTTIGLIE PER CARTONE 6

CARTONI PER STRATO 20

CARTONI PER PEDANA 100

PESO LORDO BOTTIGLIA 1287 gr

PESO LORDO CARTONE 7935 gr



Le Clivie