

TOJO

Melis

Moscato d' Asti

Vino

Uva: 100% Moscato Bianco

Alc. 5-5,5%

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Curiosità

Lo sapevi che il Moscato d'Asti può essere anche abbinato al salato? Ottimo con salsiccia cruda, pane burro e acciughe, formaggi; l' hai già provato con le ostriche? Inoltre al contrario di quello che si dice, è un vino che ha un gran potenziale anche a livello di evoluzione in bottiglia e invecchiamento.

Vigna

Comune di Produzione Santo Stefano Belbo

Uva: 100% Moscato

Resa: 90 q/Ha

Età vigneti: 40-50 anni

Terreno: Calcareo-Marnoso

Esposizione Sud-Ovest Sud-Est

Vendemmia e Lavorazioni: Manuali

Perchè scegliere Melis Moscato d'Asti?

Semplice.. per avere sempre la soluzione giusta ad ogni tipo di evento, per accontentare tutti dagli amici più dolci a quelli più esigenti.

Vinificazione e Affinamento

Prima Sfecciatura grossolana, mosto a contatto feccie fini a T° 3-4 °C fine novembre inizio Fermentazione Alcolica fino a 5.5% . imbottigliamento.

Affinamento in bottiglia: almeno 3 mesi annata nuova messa in commercio sempre per pasqua dell' anno successivo.

