SCRAPONA MOSCATO D'ASTI DOCG STREVI

BIO-ORGANIC

VITIGNO	100% Moscato Bianco.
ORIGINE	Strevi, in Valle Bagnario, Vigneto Scrapona. Vigneto piantato nel 1996, utilizzando il legno delle vecchie viti qui presenti. Il terreno è prevalentemente marnoso, sabbioso, esposto a sud-ovest.
VINIFICAZIONE	Uve accuratamente selezionate e raccolte a mano. Pigiatura soffice, filtrazione del mosto, fermentazione con presa di spuma naturale (senza aggiunta di zuccheri).
CARATTERISTICHE	Colore giallo paglierino tendente al giallo oro. Sentori floreali, di albicocca, pera, frutti tropicali, aroma delicato e fragrante. Gusto gradevole e caratteristico, dolce e mai stucchevole, fresco, minerale.
ABBINAMENTI	Accompagna tutti i dessert, in particolare i dolci di nocciole, gli amaretti e lo zabaione. Eccellente fuori pasto in momenti di relax. Interessante anche in abbinamenti originali, con formaggi freschi, con il fritto, ottimo come aperitivo.
CONSERVAZIONE E SERVIZIO	Conservare la bottiglia in verticale in un luogo fresco e buio. Aprire e servire a 8° - 10° C in calici di media dimensione. È sorprendente l'evoluzione di una Scrapona invecchiata anche per diversi anni.
DATI TECNICI	Alcol: 5% vol. - Contiene solfiti.

SCRAPONA MOSCATO D'ASTI DOCG STREVI

BIO-ORGANIC

Decanter WORLD WINE AWARDS COMMENDED

VINIBUONI D'ITALIA

GOLD The WineHunter

WINE ENTHUSIAST 94 pt

Wine&Spirits 90 Points