



Palazzina

Moscato d'Asti DOCG Vendemmia Tardiva

Colore

Giallo oro

Profumo

Naso intenso di miele, scorza di agrumi con note leggermente floreali e frutta candita..

Gusto

Al palato ha molti caratteri maturi albicocca e miele d'acacia con dolcezza mielata, ben equilibrato da un morso di scorza di agrumi sul finale persistente.

Vitigno

Moscato

Zona

Le colline dell'Alto Monferrato a sud della provincia di Asti, Piemonte. Esposizioni Est e Sud-Est ad altitudini tra 200 e 400 m. Terreni argillosi tendenti al calcareo.

Vigneti

Allevamento a Guyot piemontese. Densità d'impianto 4.000-4.500 viti per ettaro.

Accompagna

Perfetto con formaggi erborinati o con pasticceria secca.