

DRINKS.

Fabio Perrone - Cascina Galletto Moscato d'Asti DOCG 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40957523
Alcool	5.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Cuneo (Piémont)
Embouteilleur	Az. Agr. Perrone Fabio, Frazione Valdivilla 69, 12058 Santo Stefano Belbo, Cuneo, Italia
Marque	Fabio Perrone
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Doucement pétillant avec une agréable douceur résiduelle et une fraîcheur naturelle. On peut goûter à des pêches, ainsi que d'autres fruits à noyau, des litchis, des oranges et du miel.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	Élaboré à base de Moscato bianco à 100%
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon à vis



la bouteille	
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2023
En accord avec	Apéro, dessert

Description

Autour de la municipalité de Santo Stefano Belbo, on trouve des collines de vignobles et des fermes à perte de vue. Depuis plusieurs générations, les familles locales se consacrent à la production de Moscato d'Asti - un vin blanc doux et légèrement pétillant, qui pourrait se faire un nom au-delà des frontières du pays. La propriété de l'Azienda Agricola Fabio Perrone est composée de 19 hectares. Les vignobles, qui sont situés à une altitude d'environ 400m, sont orientés vers le sud et le sud-est. La cave a été fondée dans les années 1970 par Mario Perrone, qui a initié son fils Mauro aux secrets de la production dès le début. Fabio, le petit-fils de Mario, a rejoint l'entreprise au début des années 2000 après avoir fréquenté l'école d'œnologie d'Alba. Chaque opération dans le vignoble est effectuée à la main. La récolte a lieu à partir de la fin du mois d'août. Le moût est stocké à température contrôlée dans des cuves pressurisées hermétiquement fermées, ce qui empêche le gaz produit pendant la fermentation de s'échapper et reste dissous dans le vin. C'est ainsi que l'on obtient le perlage fin, si caractéristique du Moscato d'Asti. Le vin de Fabio Perrone peut être servi aussi bien à l'apéritif qu'au dessert et se marie parfaitement avec les pâtisseries sèches.