

DRINKS.

La Morandina Moscato d'Asti DOCG 2024 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7014524
Alcool	5.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Azienda Agricola La Morandina, Località Morandini 11, Castiglione Tinella 12053, Italie
Marque	La Morandina
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	doux et délicatement pétillant avec de la fleur d'oranger, du gardénia, des herbes aromatiques (mélisse citronnée, menthol, sauge...), des litchis et du raisin.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Moscato Bianco
Etiquette	ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non



RAISINS	NOIX
Température de consommation	8-10 degrés
En accord avec	dessert

Description

Les vignobles situés en bordure du village de Castiglione Tinella sont le lieu d'origine des raisins blancs de Moscato, à partir desquels environ 70'000 bouteilles de Moscato d'Asti DOCG sont produites chaque année. Les raisins mûrissent sur un sol essentiellement calcaire, à une altitude comprise entre 280 et 400 mètres. Les vignes y sont déjà âgées de plus de 50 ans, ce qui témoigne d'une qualité particulièrement élevée. Pourquoi ? Plus les vignes sont âgées, plus leurs racines s'enfoncent dans le sol et plus elles peuvent absorber d'éléments nutritifs. En outre, les vignes plus âgées produisent moins de raisins, ce qui a certes un effet négatif sur le rendement, mais positif sur la qualité de chaque grappe. La Morandina Moscato d'Asti est un vin blanc particulièrement aromatique qui résulte d'une fermentation naturelle d'un mois en autoclave. Il doit être bu dans les deux ans suivant la mise en bouteille - de préférence en accompagnement de sucreries, de desserts, de tartes aux noix ou de salades de fruits. Les vins de Moscato d'Asti possèdent depuis 1967 déjà l'appellation d'origine contrôlée DOCG et servent de base pour les célèbres vins mousseux "Asti Spumante".