DRINKS.

Braida Vigna Senza Nome Moscato d'Asti DOCG 2024 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7001824
Alcool	5.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Braida di Bologna Giacomo S.r.l., Strada Provinciale SP27 n. 9, Località Ciappellette, 14030 Rocchetta Tanaro (Asti), Italia
Marque	Braida
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, bouquet complexe de fruits frais, de fleurs d'oranger avec des notes de muscade et de rose. En bouche, aromatiquement doux avec une finale longue.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% de Moscato d'Asti
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Non
Température de consommation	6-8 degrés
En accord avec	entrées, dessert, fromages

Description

Raffaella et Giuseppe Bologna peuvent se targuer de posséder cinq vignobles dans les régions du Monferrato et des Langhe. Ils perpétuent l'héritage de leur père Giacomo, qui a mis en bouteille son premier Barbera del Monferrato en 1961, après avoir hérité d'un grand vignoble de son père Giuseppe. En 1990, la troisième génération a repris le domaine familial, qui a continué à s'étendre grâce à des investissements et des innovations constants. Les raisins de Moscato utilisés pour le Braida Vigna Senza Nome proviennent d'un site de 500 mètres d'altitude à Mango d'Alba, dans la région des Langhe. Le moût est fermenté pendant plus de 20 jours à une température fraîche de 4°C dans des cuves fermées, ce qui explique que le vin fini présente un léger perlage. Toutefois, la teneur en gaz carbonique est si faible que le Moscato d'Asti est encore classé comme vin blanc et non comme vin mousseux. Contrairement au spumante italien, le Moscato d'Asti a un goût plus doux, plus riche et plus léger - il présente en outre un volume de production nettement plus faible. Le Braida Vigna Senza Nome doit être porté à une température de 6-8°C avant d'être consommé. Il se marie bien avec les fruits, les desserts fruités, les pâtisseries, les gâteaux aux noix ou divers fromages, mais peut également être bu à l'apéritif.