DRINKS.

Paolo Saracco Moscato d'Asti DOP/DOCG 2021 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70031
Alcool	5.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Azienda Agricola Saracco, Via Circonvallazione 6, 12053 Castiglione Tinella, Cuneo, Italie
Marque	Saracco
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, arômes fruités de pêche avec des notes de fleur d'oranger et de thym. En bouche, fruité, crémeux et élégant avec des arômes de poire, de pomme et d'agrumes associés à des notes de miel doux et de litchis. Acidité fine et discrète, perlage doux.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	à partir de 100% Moscato Bianco
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2021
En accord avec	entrées, dessert, fromages

Description

Le Moscato d'Asti désigne des vins blancs doux aux fines bulles provenant des provinces d'Asti, de Cuneo et d'Alessandria dans le Piémont, qui bénéficient du statut DOCG depuis 1967. Les vins de couleur jaune paille sont produits exclusivement à partir du cépage Moscato Bianco (Muscat Jaune) et se distinguent par leur goût aromatique ainsi que par leur parfum de raisin Muscat. Ils ne se définissent pas comme " Spumante ", mais comme " Frizzante " - bien qu'ils moussent légèrement, ils sont produits avec une seule fermentation. Mais le Moscato d'Asti sert également de base au vin mousseux Asti Spumante, qui est obtenu par une deuxième fermentation et présente un taux d'alcool et une pression de gaz carbonique plus élevés. Les collines divisées en de nombreuses parcelles autour de la commune de Castiglione Tinella sont la patrie de la cave Paolo Saracco, qui a débuté avec Luigi Saracco au début du 20e siècle. Les vignes s'étendent également sur quelques communes environnantes, ce qui représente un total de plus de 60 hectares ! Une fois le moût fraîchement pressé à partir des raisins Moscato, il est stocké pendant plusieurs semaines, voire plusieurs mois, à -3°C dans des récipients en acier inoxydable. Lorsque la demande l'exige, le moût est transvasé dans une cuve sous pression pour une fermentation contrôlée. Cette procédure est nécessaire dans la mesure où le Moscato d'Asti se conserve peu et doit être bu dans les plus brefs délais - la production doit donc toujours s'adapter au marché. Le Frizzante se marie parfaitement avec les gâteaux, les pâtisseries sucrées, les tartes aux fruits, les glaces et les biscuits. Pour ceux qui aiment le salé, le Paolo Saracco Moscato d'Asti peut également être combiné avec du fromage Gorgonzola.