

DRINKS.

Elio Perrone Moscato d'Asti naturelle Sourgal DOCG 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705796
Alcool	5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Cuneo, Piémont
Embouteilleur	Elio Perrone, Strada San Martino, 12053 Castiglione Tinella, Piemonte, Italia
Marque	Elio Perrone
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Harmonieux, fruité et sucré avec une légère acidité et un perlage doux. Suscite des impressions de pêches, de poires, de pommes, de miel, de fleurs de sureau, de fleurs d'oranger, de litchis et de citrons.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	Élaboré à 100% à partir de Moscato bianco
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	2019
En accord avec	entrées, Apéro, dessert

Description

Stefano Perrone a repris le domaine familial de 8,5 hectares de son père Elio en 1989. Avec sa femme Giuliana et son fils Elio, il prend soin de ses ceps, qui sont principalement des variétés Barbera et Muscat, avec beaucoup de dévouement et de patience tout au long de l'année. Il décrit sa ferme comme un "atelier de tailleur œnologique", car son travail exige un degré élevé de soin et d'attention aux détails. Pour le Moscato d'Asti naturelle, la famille obtient les raisins du vignoble de Sourgal, qui se trouve à environ 350 mètres de hauteur. Les raisins sont récoltés à la fin du mois d'août et transportés dans de petits paniers, afin qu'ils arrivent intacts à la cave. Le Moscato bianco (muscat jaune) est l'un des plus anciens cépages existants et il est très répandu dans le monde entier, produisant des vins secs et doux. Selon les règlements du DOCG, le Moscato d'Asti ne peut être produit que dans certaines municipalités des provinces d'Alessandria, Asti et Cuneo. Son caractère sucré et légèrement effervescent provient du fait que la fermentation du moût se déroule dans des cuves fermées sous pression (ce qui préserve l'acide carbonique naturel) et est ensuite interrompue par le refroidissement (ce qui permet de conserver la quantité souhaitée de sucre résiduel). Le vin blanc peut être servi en accompagnement de pâtisseries, de gâteaux, de desserts ou d'amuse-gueule.