

DRINKS.

Elio Perrone Moscato d'Asti naturale Sourgal DOCG 2024 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79993624
Alcool	5.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Cuneo (Piémont)
Embouteilleur	Elio Perrone, Strada San Martino, 12053 Castiglione Tinella, Piemonte, Italy
Marque	Elio Perrone
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Harmonieux, buvable, fruité et doux avec une légère acidité et un perlage doux. Evoque 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	à partir de 100% de Moscato bianco
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	2024
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 s'occupe de ses plantes, principalement des variétés Barbera et Muscat, avec beaucoup de dévouement et de patience tout au long de l'année. Il appelle son exploitation un " Atelier de Tailleur Œnologique ", car son travail exige un haut degré de soin et d'attention aux détails. La famille obtient les raisins pour le Moscato d'Asti naturelle du vignoble Sourgal, qui se trouve à environ 350 mètres d'altitude. 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 cépage Moscato bianco (Muscat Jaune) est l'une des plus anciennes variétés de raisin et est répandu dans le monde entier, produisant des vins secs et doux. Selon la réglementation DOCG, le Moscato d'Asti ne peut être vinifié que dans des communes sélectionnées des provinces d'Alessandria, Asti et Cuneo. Son caractère doux et légèrement effervescent provient du fait que la fermentation du moût a lieu dans des cuves pressurisées fermées (préservant ainsi l'acide carbonique naturel) et est ensuite interrompue par un refroidissement (maintenant ainsi la quantité souhaitée de sucre résiduel). Le vin blanc buvable peut être servi en accompagnement de pâtisseries, de gâteaux, de desserts, d'amuse-gueule ou de petits-fours.