



BIO MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

Santo Stefano, come il paesino in cui Beppe e Rosalba hanno messo su Famiglia e Azienda: una piccola gemma langarola in cui abbiamo deciso di tutelare l'ambiente lasciando un vigneto completamente incontaminato... da qui nasce il nostro Moscato Bio! Il vino "Santo Stefano" riflette la grandezza del nome che porta: di colore giallo paglierino con un perlage fine e brillante, racchiude il profumo aromatico dell'uva moscato con sentori primari di miele e fiori che si sposano con la percezione olfattiva di crosta di pane e lievito. Al gusto, la sensazione è dolce e piena, compensata da una contenuta acidità che consente al vino di non risultare eccessivamente stucchevole. Particolarmente indicato in cucina in abbinamento a dessert della tradizione piemontese: Zabaione, bunet al cioccolato e pasticceria secca

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

ZONA D'ORIGINE: Piemonte - Langhe, Comune di Santo Stefano Belbo

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice del mosto, criomacerazione per 24-36 ore, fermentazione in autoclave a temperatura controllata per 7 giorni, con conseguente presa di spuma. Blocco della fermentazione con il freddo, microfiltrazione e imbottigliamento sterile e isobarico per il mantenimento della CO2 naturale.

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Aromatico con sentori primari di uva Moscato, miele, rosa, fiori di tiglio e di acacia.

GUSTO: Dolce, aromatico con buona struttura

ABBINAMENTI: Dolci in generale, soprattutto di pasta secca. Buono come aperitivo e ottimo come bevanda.



Coppa



100% Moscato
Biologico



10-12°C



Conservare
bottiglia in
verticale

Beppe Marino Azienda Vinicola

via Stazione 23 - 12058 Santo Stefano Belbo (CN)

Piemonte - Italy - Tel. +39(0)141.840677

info@beppe-marino.it

www.beppe-marino.it