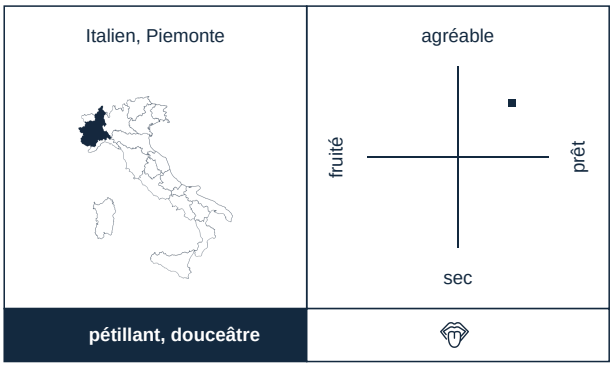
BROGLIA MOSCATO D'ASTI DOCG BROGLIA DOCG

BROGLIA | 2023



Ce délicieux vin perlant est notre apéritif de prédilection. Des notes claires de poire, de citron et de fleurs, ainsi quun bel équilibre entre douceur et acidité. Ce vin se boit facilement ; il nest ni complexe ni spectaculaire, mais constitue un parfait exemple de plaisir simple, magnifiquement réalisé. Lélaboration est très classique, avec le souci de préserver léclat et la fraîcheur du fruit ainsi que sa vivacité.



Moscato

Maturité optimale: 1 - 2 Années

Élevé en cuve inox. Le moût fermente en une seule fermentation en autoclave (méthode Martinotti) à 18 °C ; la fermentation est interrompue par le froid à un faible degré dalcool, ce qui préserve la douceur naturelle et la fine effervescence. Affinage en b

fleur d'oranger, poire, citron, miel

bruschetta, terrine de viande, tarte aux pommes, fromages à croûte fleurie, gorgonzola, biscuits de Prato

Température de dégustation: 6 jusqu'à 10 °C

5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873