



Azienda Agricola

F.LLI DURANDO

Moscato d'Asti DOCG



Vitigno: 100% Moscato

Zona di produzione: Maranzana

Colore: giallo paglierino dorato

Profumo: fragrante, intenso, con sentori spiccati di frutta fresca come pesca, albicocca, fiori d'arancio e con note di salvia sclarea e meringa; il finale, invece, ha rimandi di miele

Sapore: pieno, netto, delicato, armonico, muschiato con effervescenza equilibrata, piacevoli note di pasticceria e sensazioni di fiori di acacia, glicine e miele selvaggio. In bocca è suadente e con un finale caratterizzato da note fresche e vivaci che lo rendono invitante e mai stucchevole

Gradazione alcolica: 5 gradi

Abbinamenti: come vino da dessert, si abbina bene alla pasticceria

Formato bottiglia: champagnotta da 0,75l



/fratellidurando
@fratellidurando

Azienda Agricola F.lli Durando di Durando Alessandro, Francesco e Luca S.S.
via Degiani, 33 14037 Portacomaro (AT) - P.IVA 00225170059
Tel. e fax: 0141.202103 - email: info@fratellidurando.it
www.fratellidurando.it - bottega.fratellidurando.it