

PERLINO Asti DOCG Dolce

Variedad de uva: Moscato Bianco de Canelli

Proceso de producción: prensado de las uvas y separación del mosto del hollejo antes de las 48 horas. Toma de espuma (fermentación natural en cisternas selladas, para producir la formación de anhídrido carbónico y exaltar los toques aromáticos y afrutados) a temperatura controlada (18-19°C). La fermentación se detiene al 7%, manteniendo los azúcares residuales naturales, que se sitúan en alrededor de 90 g/l.

Grado alcohólico: 7% vol.

Contenido de azúcares: 90 gr/l

Color: amarillo pajizo

Perlaje: burbujas finas y persistentes

Bouquet: fresco con toques aromáticos intensos

Sabor: armonioso y dulce, pleno y suave, con un agradable retrogusto

Temperatura de servir: 6°-8° C

Maridaje: Ideal para postres y pastas secas

C

