

PERLINO Asti DOCG Dolce

Vitigno: Moscato Bianco di Canelli

Processo di produzione: pressatura delle uve e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Presa di Spuma (fermentazione naturale in cisterne d'acciaio sigillate, che porta alla formazione di anidride carbonica, esaltando le note aromatiche e fruttate.) a temperatura controllata (18-19°C). La fermentazione viene fermata a 7%, mantenendo gli zuccheri residui naturali che si aggirano intorno ai 90 g/l.

Alcol: 7% vol.

Contenuto zuccherino: 90 gr/lt

Colore: giallo paglierino

Perlage: bollicine fini e persistenti

Bouquet: fresco con note aromatiche intense

Gusto: armonico e dolce, pieno e morbido con un piacevole retrogusto

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Abbinamenti: Ideale per desserts e paste secche

