

## PIEMONTE DOC MOSCATO

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

#### COLORE

Oro chiaro e brillante.

#### BOUQUET

Fragrante, dell'uva moscato appena colta.

#### SAPORE

Morbido e vivo, con una lunga ed elegante persistenza aromatica. Ha note dominanti di fiori di sambuco e acacia, di frutta e di salvia.

#### ABBINAMENTO GASTRONOMICI

Gli abbinamenti più usuali sono con la pasticceria secca, le crostate di frutta e il Panettone di Natale.

In Piemonte il Moscato, oltre che con gli amaretti e con le torte alla nocciola, viene bevuto anche con salumi e formaggi in occasione di merende fra amici.

#### GRADAZIONE ALCOLICA

5,5% Vol – 12% Complessivo.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C.

