



ASTI SPUMANTE DOCG LA SELVATICA

DENOMINAZIONE: ASTI SPUMANTE DOCG

PROVENIENZA: CASTIGLIONE TINELLA

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

GRADAZIONE ALCOLICA: 7

VITIGNI PRINCIPALI: MOSCATO BIANCO DI CANELLI

VINIFICAZIONE: CHARMAT

PROFUMO: complesso, con sentori di frutta candita, vaniglia e leggero speziato. Sorprendente ed intrigante l'armonia tra la parte aromatica ed il boisè.

SAPORE: dolce, pieno, di buona consistenza e struttura e di grande lunghezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: è un vino da meditazione. Il matrimonio ideale è con fegato grasso d'oca, formaggi stagionati e formaggi erborinati. Si accompagna inoltre a dolci al cucchiaio, pasticceria secca e torte di nocciole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° C

ALLERGENI: SOLFITI