

GIACONDI ASTI

PIEMONTE · ITÁLIA

Com uma personalidade inconfundível, encanta pelas notas frutadas mescladas a toques florais. Produzido em uma das regiões italianas de maior prestígio: Piemonte, é delicado e elegante. Grande equilíbrio entre a doçura e o frescor da Moscato, fácil de beber e agradar.



CATEGORIA

Espumante

TIPO

Branco Doce

PRODUTOR

Giacondi

CLASSIFICAÇÃO

DOCG

UVAS

Moscato

SOLO

Solos de margas azul-acinzentadas, calcário-argilosas, de textura fina.

TEOR

ALCOÓLICO

7%

SERVIÇO

6°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza perfeitamente sozinho ou acompanhado por um belo bolo de frutas.

VINIFICAÇÃO

- ◆ A vinificação é feita através do método Asti, onde a segunda fermentação ocorre em tanques fechados.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo claro, brilhante, com perlage fina;

Aroma: com uma personalidade inconfundível, encanta pelas notas frutadas mescladas a toques florais;

Sabor: produzido em uma das regiões italianas de maior prestígio: Piemonte, é delicado e elegante. Grande equilíbrio entre a doçura e o frescor da Moscato, fácil de beber e agradar.