



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

La Serra Moscato d' Asti DOCG

Erzeuger: Marchesi di Grésy

Herkunft: Piemont
DOCG-Anbaugebiet Asti
Gemeinde Cassine in der
Provinz Alessandria

Rebsorten: 100% Moscato



Ausbau/Reife: Die alkoholische Gärung wird im Stahldruckbehälter bis zu einem Alkoholgehalt von ca. 4,5% Vol. ausgeführt. Der halbvergorene Traubenmost wird auf -3°C heruntergekühlt und mikrofiltriert bevor er in autoclaven Tanks versetzt wird.

Eigenschaften: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Intensiver, typischer Duft, frisch und fruchtig, mit Noten von Pfirsich, Minze und Salbei.
Sehr harmonisch im Geschmack mit einer guten Balance zwischen frischer Säure und fruchtiger Süße, angenehm zu trinken, sehr fein und erfrischend.

ideal zu: frischem Obst, Kuchen, auch als Aperitif sehr schön