



A S C H E R I

---



## MOSCATO D'ASTI

**Vitigno:** 100% Moscato

**Periodo normale di vendemmia:** 10/15 settembre

**Durata normale della fermentazione:** 4 giorni circa, a 18°C

**Caratteristiche:**

- colore giallo dorato di buona intensità
- bouquet elegante ed aromatico tipico del vitigno Moscato, con sentori di pesca, albicocca, fiori d'arancio, glicine, salvia e limone
- dolce, armonico e di ottima freschezza
- vino molto ricco e piacevole, di notevole equilibrio

**Servire a:** 6°/8°C

**Abbinamenti:** ottimo con il dessert, oppure da solo come sorprendente vino da meditazione

**Evoluzione:** 1/2 anni se conservato in un luogo fresco e buio

---

## CONFEZIONI E FORMATI

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 Lt

---

---

**CANTINE ASCHERI GIACOMO**

Via G. Piumati, 23 – 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021  
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it