



Asti DOCG "La Selvatica"

Il colore è giallo paglierino carico, quasi dorato, la spuma è fine, abbondante con perlage sottile e persistente. Aroma tipico del Moscato, fiori d'arancio, pesca e muschio bianco, complesso e intenso. La dolcezza è governata e ben bilanciata dalla gradevole vena acida. Aroma molto persistente, strutturato, vellutato e "cremoso".

Indicazioni:

In etichetta un'opera di Romano Levi.

Abbinamenti:

Crostate, torte di nocchie, ma soprattutto con le fragole, con le pesche ripiene all'amaretto. Comunque accompagna felicemente tutta la piccola pasticceria ad eccezione di quella con "troppo" cioccolato o cacao.

Caudrina



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Dolci
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Moscato Bianco 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Asti DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento, 3 anni.
Temperatura di servizio:	8° C nel calice.