



MONTERUELLO

PIEMONTE MOSCATO D'ASTI DOC SECCO

UVE:	Moscato. Provenienza Piemonte Monferrato
LAVORAZIONE:	acciaio – 10 giorni di fermentazione
ZUCCHERI:	5 g/l residuo zuccherino
VOL%:	12,5
ACIDITA':	5,5 g/l

Le uve vendemmiate a mano in cassette di piccole dimensioni per preservare al l'uva viene raccolta nelle ore più fresche della giornata ed immediatamente portata in cantina dove avviene una pressatura soffice. La fermentazione dura circa 10 giorni a temperatura controllata (14 °C) per preservare i profumi primari.

Vino molto versatile: si presta ad essere bevuto come aperitivo servito ad una temperatura ottimale di 12°C, oppure da pasto accompagnando pietanze a base di pesca crudo oppure secondi piatti a base di carne bianca.



MONTERUELLO S.R.L.
SOCIETÀ AGRICOLA
+39 349 2230086
INFO@MONTERUELLO.IT

VIA DIRAMAZIONE STRADA MUSSANO 2
14044 FONTANILE (AT) ITALIA
P.IVA 01674580053 | C.I. 0000000
WWW.MONTERUELLO.IT