2023 Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

L’apéritif d’été parfait élaboré par le spécialiste du Moscato

Description:
Une figure de proue de Michele Chiarlo. Léger, au perlant subtil et délicieusement fruité.
Note de dégustation:
Jaune clair, reflets tirant sur le vert. Le nez rappelle les raisins fraîchement cueillis, les abricots secs et les amandes grillées. L’attaque douce et fruitée fait place à de merveilleux arômes de fruits, pêche, Golden Delicious et muscat, d’une belle vivacité et intensité, mousse fine; rond et agréable dans une finale fraîche et racée.
Accompagne idéale:
Parfait pour accompagner les amaretti, les cantucci, un sabayon, un panettone, des crêpes, un flan au caramel ou une torta della nonna, il s'appréciera aussi avec du gorgonzola et de terrines.
Conseils de service:
Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Asti
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	5.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Moscato
Référence:	0543123

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Moscato d'Asti DOCG Nivole

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Moscato
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	5.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch