Barrinhas
IMPORTADORA DE EXCELENTES VINHOS

VINHO BRANCO
MOSCATO D'ASTI ZAGARA DOCG

Cód. 18460

País de Origem	Itália
Região	Piemonte
Produtor	Marchesi di Barolo
Safra	2015
Castas	Moscato
Temp. Serviço	8 a 10°C
Guarda	8 anos
Harmonização	Sua harmonização clássica é com panettone de fruta
Análises	Álcool: 4,83% PH: 3,28 Acidez: 4,42g/l Açúcares totais: 140,4g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.
Vinificação	As uvas são colidas à mão e sofrem uma leve pressurização com consequente resfriamento para prevenir a fermentação. Depois é colocado em ambiente resfriado a -2°C até a próxima fermentação. Quando 5% do álcool é produzido, a fermentação é parada pelo resfriamento, para que deixe cerca de 140g de açúcar por litro.
Notas de Prova	O Perlage é fino e abundante, enquanto a cor é amarela avermelhada com reflexos dourados. No nariz é aromático e intenso com aromas de floras de laranjeira, que são levadas em conta no nome do vinho. Seu sabor é doce e refrescante com toques que lembram as sensações olfativas.