

VIETTI

Vietti Moscato d'Asti Cascinetta



Klar sitrongul farge med intens aroma av fersken, sitron, roseblader, lichi og ingefær. Perlende. Fin syre som er godt balansert mot fylde og intensitet. Lang ferskenpreget ettersmak. Mange av Viettis viner kommer til Norge kun i svært begrenset antall. Til denne vinen brukes utvalgte druer fra Castiglione Tinella. Vinstokkene har en gjennomsnittalder på 40 år. Svært lav avkastning er med på å gjøre vinen eksepsjonelt konsentrert og intens. Vinen er ufiltrert og lagres uten sulfitt og har ikke gjennomgått malolaktisk fermentering før den tappes på flaske. Passer til friske desserter, gjerne fruktdessert, sorbet, iskrem fruktkake eller terte. Nydelig til sabayonne med frukt.

VINMONOPOLET: **225,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **200,91**



Dessert, kake, frukt



Friskhet



Moscato 100%



Fylde



Drikkeklar, ikke egnet for lagring



Sødme



Intens og konsentrert med smak av fersken, sitron, roseblader, litchi og ingefær, frisk syre.

Vinmonopol nr	3988401	Alkoholprosent	5%	Varetype	Perlende vin
EPD nr	4621926	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	127,5 g/l
Land	Italia	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-