



MEREGALLI FRANCE

MOSCATO D'ASTI DOCG – DOMAINE MARCARINI



Très élégant et généreux, le Moscato d'Asti est un muscat faiblement alcoolisé, légèrement pétillant, fruité et légèrement sucré, qui se boit frais. Son fruité intense apporte gourmandise à cette cuvée d'une grande fraîcheur aromatique.

RÉGION : Piémont

CÉPAGE : 100% Moscato Bianco

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Neviglie, à 270m d'altitude, exposés Sud-Est et Sud-Ouest. Sol de texture moyenne, à réaction subalcaline.

VINIFICATION : Vendange manuelle, sélection minutieuse des grappes puis vinification en cuves inox à température contrôlée.

ROBE : Jaune paille brillante aux reflets verts.

NEZ : Bouquet aromatique fruité et floral ample, intense et persistant.

BOUCHE : Doux, frais et fruité, équilibré par une juste acidité et un feu d'alcool modéré. Il est soyeux et riche en arômes muscatés. Longue et intense persistance aromatique.

ACCORD : Vin de dessert par excellence, son pétillant fin se mariera avec les biscuits, le chocolat, les crèmes et les sorbets... Idéal avec des tartes, des charlottes aux fruits et de la Panacotta. Il est également parfait pour un apéritif léger avec du fromage frais et de la charcuterie.



GRUPPO
MEREGALLI
meregalli.com

MEREGALLI FRANCE SAS
ZI Leader Club
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 01 56 74 14 90
Fax +33 01 56 74 14 99
www.meregalli.fr
info@meregalli.fr

Siège Social
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
N° Tva : FR75 378 921 209
RCS Créteil : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z