



ROBERTO GARBARINO

MOSCATO D'ASTI DOCG - HIKU

Vino elegante, aromatico, fresco con un'acidità importante, ottimo come aperitivo dolce oppure in abbinamento con i dessert a fine pasto.

Produzione

55hl a ettaro, età media delle viti 45 anni.

Vinificazione

Pressatura soffice, stoccaggio in vasche d'acciaio, fermentazione controllata a bassa temperatura in autoclave.

Colore

Giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdi, perlage fine.

Profumo

Floreale (biancospino, gelsomino) agrumato con lievi sfumature di erbe officinali.

Gusto

Dolce, dall'acidità importante, equilibrato, persistente.

Alcol

5,5% Vol

Zucchero residuo

120 g/l

