

Tacchino | Moscato d'Asti DOC Italie — 2025

Vinification

La position sud des vignobles, le sol «blanc» riche en calcaire, la faible production à l'hectare et la méthode de récolte traditionnelle sont entre autres le secret de ces vins de grande qualité. Le vin commence par fermenter en cuve fermée pour que le CO2 passe en solution. La cuve est ensuite ouverte pour poursuivre la fermentation jusqu'à ce que le pourcentage d'alcool souhaité soit atteint. Ensuite, le vin mousseux est refroidi. A cause du froid, la fermentation est interrompue pour que le taux d'alcool reste bas (5,5% en volume) et qu'il reste du sucre.

Dégustation

Au nez, frais et fruité, avec des arômes de fleurs sauvages, de thym, d'origan et de miel. Dans la bouche, un muscat très rafraîchissant avec un corps moyen et une belle sensation de picotement. Aigre-doux sont parfaitement équilibrés.

Mets adaptées

Desserts | Salade de fruits | Melon

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Moscato bianco di Canelli

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 1-2"

Servir à: 5-7°

Profil de goût: Demi

