



ASTI DOCG SPUMANTE

DOLCE

METODO MARTINOTTI

Beschrijving van deze elegante zoete schuimwijn :

 *Mooie elegante bubble die van onderuit het glas komt, sprankelende licht strogele kleur en een elegante mousse bij het schenken.*

 *Deze Asti DOCG heeft een zeer intense en frisfruitige neus. Je ruikt bijna de Moscato-druiven in je glas.*

 *Fijne en elegante bubbels brengen de aroma's naar voren. De typische smaak van de Moscato is zeer aanwezig en de mousserende wijn smaakt zoet zonder overdrijving.*

Naam : Asti Spumante iDivini

Appellatie : Asti DOCG

Cépage: Moscato

Vinificatie : Een traditioneel gemaakte Asti volgens de Martinotti Methode.

Wijn en gerecht: Deze bubbels zijn ideaal om te serveren als licht aperitief of bij een heerlijk dessert.

Bodem : kalk en leem

Cork : agglomeraat kurk

Bewaring : best te degusteren binnen de 3 à 5 jaar

Alcoholpercentage : 7,5 %

Serveertemperatuur : 8/10° C



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

Via Valle Nabisso 5
14057 Isola d'Asti (AT)
Italia

info@idivini.org