

# IL FALCHETTO®

## TENUTA DEL FANT MOSCATO D'ASTI DOCG



Les raisins sont sélectionnés dans le vignoble, d'abord en juin au cours d'un ciselage rigoureux des fruits, puis lors des vendanges pendant lesquelles ne sont choisies que les grappes bien mûres et dorées. C'est un vin à la typicité prononcée dans ses parfums aromatiques de raisin et d'agrumes, soutenus par de délicates notes de sauge.

En bouche, il est doux, riche et crémeux, avec une légère effervescence qui en exalte la fraîcheur.

Fantastique avec de la tarte aux noisettes, des biscuits de mélisse et pendant les chaudes journées d'été.



100% Moscato



Température de service  
6° - 8° C



Verre "Tulipe"



75 cl / 37,5 cl  
Préserver horizontalement

NOTES :: .....  
.....  
.....  
.....