

IL FALCHETTO®

TENUTA DEL FANT MOSCATO D'ASTI DOCG



Le uve vengono selezionate in vigneto prima in Giugno mediante un rigoroso diradamento dei frutti e poi in vendemmia scegliendo i soli grappoli maturi e dorati. È un vino con spiccata tipicità nei profumi aromatici di uva e agrumi, sorretti da delicate note di salvia. In bocca è dolce, ricco e cremoso, con una lieve effervescenza che ne esalta la freschezza. Fantastico con torte di nocciole, biscotti di meliga e nelle calde giornate estive.



100% Moscato



Temperatura di servizio
6° - 8° C



Calice "tulipano"



75 cl / 37,5 cl
Conservare orizzontalmente

NOTE ::

.....

.....

.....

.....