

Palás Moscato d'Asti DOCG

Catégorie de produit	Desserts
Cépage	100 % Moscato
Appellation	Moscato d'Asti (DOCG)
Producteur	Michele Chiarlo
Pays	Italie
Région	Piémont
Format	750 ml
Degré d'alcool	5 %
Température de service	10 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité approvisionnement continu

 CAMPAGNE FINANÇÉE CONFORMÉMENT AU REG. EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

Terroir

Terres blanches et sablonneuses, composées de sédiments d'origine marine. Vignobles situés au cœur de la zone historique la plus adaptée au cépage moscato.

Vinification et vieillissement

La grappe entière est soumise à un pressurage doux. Le moût est ensuite stocké en cuve à -2 °C pour préserver l'intégrité de ses arômes, avant de subir une fermentation lente en autoclave à température contrôlée jusqu'à ce qu'il atteigne un degré d'alcool de 5 %. Au cours de ce processus, une partie du dioxyde de carbone développé pendant la fermentation reste « emprisonnée », donnant au vin son effervescence douce et naturelle. Avant la mise en bouteille, le vin passe par un processus de micro-filtration qui lui donne clarté et pureté, et qui empêche les levures de fermenter une nouvelle fois.

Caractéristiques

La robe est d'un jaune paille brillant. Au nez, il dévoile des arômes de fleurs blanches, de sauge et de fruits tropicaux. En bouche, il se révèle équilibré et persistant avec une légère effervescence et une finale fraîche modérément sucrée.

Accords mets et vins

Idéal avec des desserts fruités et des sorbets.

Code produit

Québec : 13508903

