

MINOS MOSCATO D'ASTI

ASTI – MUSCAT BLANC

VIN BLANC PÉTILLANT & DOUX



PROFIL :

Les meilleurs Moscato d'asti se trouvent dans les collines de l'Alto Monferrato, dans le Piémont, zone d'origine de ces vins aromatiques. C'est là que la Cantina Alice Bel Colle se situe, elle a été créée en 1955 par un groupe de viticulteurs. Ses vignobles sont sis sur un territoire viticole unique, dans la provinces d'Asti et offrent un paysage extraordinaire. La Cantina a intensifié sa politique de qualité en évitant les engrais chimiques et herbicides, mais aussi grâce à une sélection rigoureuse des raisins et à une réduction des rendements. Le cépage Moscato d'asti représente 60% de son encépagement, la qualité de ses raisins et des vins est appréciée et reconnue dans le monde entier.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Muscat Blanc
- Climat : un climat continental tempéré.
- Terroir : des parcelles en altitude sur des sols de grès.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Le raisin est récolté après une attentive sélection et immédiatement pressé. Après une courte fermentation et la prise de mousse, le Moscato d'Asti est prêt à être embouteillé et consommé.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Son parfum riche et intense s'ouvre sur des notes d'agrumes et de muscat. La bulle qui explose en surface est très fine. Son goût est doux et parfumé, le sucre arrive de suite puis s'évapore laissant place à une acidité joyeuse bien équilibrée. C'est la fête, aucune lourdeur car c'est incroyablement digeste, il réveille les papilles tout en enveloppant tendrement le palais.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 10 °C
- Potentiel de garde : 4 années
- Accords mets & vins : les fruits, les sorbets, les tartes et charlottes aux fruits, les Panacotta, les crèmes...