



MALGRÀ

Moscato d'Asti DOCG "CUGNEXIO"

Le uve moscato in Piemonte testimoniano una storia pluricentenaria e quelle del vigneto "Cugnexio" danno vita, da sempre, a una produzione di elevata qualità. La lenta fermentazione condotta a bassa temperatura e interrotta quando il mosto raggiunge i 5,5° di alcool, produce un vino che esprime al meglio la fragranza, la freschezza e i sentori dell'uva di origine.

UVA: moscato bianco.

RESA PER ETTARO: 95 q.

AFFINAMENTO: 3 mesi in vasche d'acciaio e 1 mese in autoclave.

COLORE: giallo paglierino, con tipici riflessi dorati.

PROFUMO: fresco e con tipici sentori di fiori bianchi, limone, salvia e zenzero.

GUSTO: dolce, fresco, elegante e con zuccheri e acidità perfettamente equilibrati.

ABBINAMENTO: generalmente dolci, ma anche formaggi e snack salati.



AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ

Via Nizza, 12 -14046 Mombaruzzo (AT)

Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931

info@malgra.it

WWW.MALGRA.IT