

## MOSCATO SPUMANTE “Chiara Blanc”

**Moscato Spumante “Chiara Blanc”** è stato prodotto per la prima volta nel 2013 da un capriccio dei fratelli Marco e Massimo, per ricordare il Moscato Naturale d’Asti Spumante che a metà anni ’90, lasciò il posto al Moscato d’Asti Docg e Asti Spumante Docg. Con la sua spuma esplosiva ed intensa rende più piacevole e gradevole ogni dessert.



### **denominazione**

Moscato Spumante

### **tipologia**

Spumante

### **vitigno**

Moscato 100%

### **metodo di produzione**

Vinificazione in bianco, presa di spuma in autoclave con aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata per 3 mesi, con ottenimento di una sovrappressione di 5 bar e 5% di alcool svolto. Al termine stabilizzazione con refrigerazione a -4° C, poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per alcune settimane

### **vista**

Giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli. Spuma intensa e persistente

### **profumo**

Netto, intenso, con note olfattive che ricordano l’uva Moscato e con netti sentori di fiori di acacia e di tiglio

### **sapore**

Delicatamente dolce, ma non stucchevole, grazie ad una buona sapidità ed un finale aromatico che ricorda le sensazioni percepite all’olfatto

### **abbinamento**

Paste secche, dolci a base di frutta chiara e di crema, panettone, torta di nocciole. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata

### **temperatura di servizio**

5 ° C

## MOSCATO SPUMANTE “Chiara Blanc”

**Moscato Spumante “Chiara Blanc”** reminds the Natural Moscato d’Asti Spumante that in the mid 90’s gave way to the Moscato d’Asti D.O.C.G and Asti Spumante DOCG. With its explosive and intense foam makes enjoyable and pleasant every dessert.



### **denomination**

Moscato Spumante

### **type**

Sweet white sparkling wine

### **grape variety**

Moscato 100%

### **production method**

Vinification in white, formation of a light mousse in autoclave by adding selected yeasts at controlled temperature for 3 months, then stabilization with refrigeration at -4°C. Before bottling, the wine undergoes microfiltration

### **view**

Bright straw yellow with greenish hints. Foam intense and persistent

### **nose**

Intense with notes of the Muscat grape and with clear hints of acacia flowers and lime

### **taste**

Delicately sweet, but not cloying thanks to a good flavor and aromatic finish of the sensations perceived by the nose

### **food pairing**

Dry sweets, sweet fruit based clear and cream, cake, hazelnut cake. A very pleasant aperitif and thirst quencher at any time of the day

### **serving temperature**

5 ° C