



MARCHESI DI BAROLO ASTI SPUMANTE

D.O.G.C. ASTI, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso

Variedad: 100% Moscato.

Alcohol: 6,5%

Vinificación: Las uvas se trituran delicadamente y el mosto se refrigera inmediatamente a prevenir la fermentación. El mosto se almacena en depósitos con temperatura controlada a una temperatura de -2 ° C (28 ° F) mientras espera ser procesada más tarde (para el desarrollo de la espuma).

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Espuma persistente y perlas finas y abundantes. El color es amarillo pajizo con reflejos dorados.



Su fragancia intensa y aromática tiende a la naranja y flores.



El sabor dulce y vivo recuerda las sensaciones olfativas.



Este vino dulce y aromático es un acompañante clásico para los postres. Perfecto para acompañar platos dulces para celebrar cualquier ocasión.


MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

La Bodega

Las bodegas históricas Marchesi di Barolo se encuentran en el pueblo de Barolo, en el edificio con vistas al castillo del Marquis Falletti. Estas colinas fueron reconocidas como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2014 junto con las de Roero y Monferrato. La mano del hombre, con pueblos y viñedos, ha dado forma a un paisaje nacido del mar. De hecho, las colinas de Langhe se formaron a partir del lecho marino que emergió hace millones de años.


EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com