



Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

Moscato d'Asti

Vitigno: 100% Moscato

Allevamento e densità d'impianto: Guyot, 4800 ceppi per ettaro.

Altitudine: 330 m s.l.m.

Vendemmia: 10/15 Settembre

Durata della fermentazione: 4 giorni circa a 16°C.

Caratteristiche: colore giallo dorato, bouquet elegante ed aromatico tipico di questo vitigno. Dolce, armonico e di ottima freschezza; vino molto ricco e di notevole equilibrio.

Abbinamenti: ottimo con il dessert, oppure da solo come sorprendente vino da meditazione, fresco e armonico.

Molto interessante è la combinazione con formaggi come il Gorgonzola o il Castelmagno.

Imballo

Cod. EAN/bottiglia: **8033564390081**

Cod. EAN/cartone: **8033564390586**

Cod. doganale: **22 04 2138**

Bottiglie per cartone: **6**

Cartoni per pallet 80x120: **95 = 19 x 5**

Dimensioni cartone (cm): (l) **26,5** x (w) **17,5** x (h) **31**

Peso vetro (g): **600**

Peso Cartone (kg): **8,4**

Apprezalo ascoltando

GIOACHINO
ROSSINI

La gazza ladra



Copyright © 2012 Azienda Agricola Daniele Pelassa. All Rights Reserved

Azienda Agricola Daniele Pelassa

Borgata Tucci, 43 - 12046 Montà d'Alba (CN) ITALIA - tel. e fax +39 0173.971312
P.iva 02915690040 skype: pelassa.daniele pelassa@pelassa.com www.pelassa.com