

Moscadello di Montalcino

par Capanna



Information technique

- Vin de dessert, Toscane, Italie
- DOC, Moscadello di Montalcino
- Millésime 2016
- Producteur: Capanna di Cencioni
- Cépage: 100% Muscat blanc (clones autochtones)
- Taux d'alcool 10.5%
- Macération des peaux pendant 2 jours
- Vinification en cuve d'acier à basse température
- Vendanges manuelles
- Servir entre 8 et 10 deg C

Description pour serveurs et sommeliers

Vin doux (sucré), grande complexité aromatique et gustative, idéal avec des pâtisseries, de la crème et des fruits.

Note de dégustation

Vin de dessert, d'une couleur dorée dégageant le bouquet classique du muscat, intense, florale et fruité. En bouche, sa texture est plutôt limpide et il offre un superbe équilibre entre sa douceur et son acidité. Il fera un superbe accord avec des desserts ou des plats épicés.

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

514.791.4263

fb.com/GrandCellier - [@GrandCellier](https://twitter.com/GrandCellier)