



MARCHESI DI BAROLO ZAGARA D.O.G.C. MOSCATO D'ASTI, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso

Variedad: 100% Moscato.

Alcohol: 5,0%

Vinificación: La uva se recoge y se lleva rápidamente a la bodega donde se despallilla y estruja delicadamente para extraer solo las notas más nobles y aromáticas de la piel y la zona exterior de las bayas. El mosto se refrigera inmediatamente y posteriormente se fermenta parcialmente en autoclaves para que el dióxido de carbono, que produce las animadas burbujas, quede parcialmente disuelto en el vino. Luego se detiene la fermentación mediante refrigeración, para dejar aproximadamente 140 gramos de azúcar por litro.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Hay abundantes perlas finas en este vino espumoso de color amarillo pajizo con reflejos dorados.



La fragancia es intensa y llena de aromas, especialmente los de flores de naranja, melocotón y albaricoqu.



Equilibra perfectamente con la baja graduación alcohólica y la acidez moderada, lo que hace que este vino sea agradablemente fresco.



Este es un vino ideal para disfrutar con mariscos, y cualquier plato a base de pescado. Combina bien con risotto de verduras, sabrosas ensaladas, quesos frescos y ligeramente condimentados.


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