



MEREGALLI FRANCE


COSSETTI
1891



COSSETTI

GELSOMORA MOSCATO D'ASTI

MOSCATO D'ASTI DOCG

Remontant à l'époque de l'Empire romain, cette variété ancestrale tire son nom de muscum (musc) en raison de son parfum intense et de son arôme doux. Généralement considéré comme un vin festif, il est l'un des vins de dessert les plus appréciés au monde. Grâce à sa douceur élégante et à sa faible teneur en alcool, il peut être dégusté à tout moment de la journée

RÉGION : Piémont

CÉPAGES : 100% Moscato

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Castelnuovo Belbo, sur des sols argileux contenant du magnésium et du fer

VINIFICATION : Vendange soignée dans de petites cagettes. Pressurage doux, macération pelliculaire, filtration et conservation du moût à 0°C. Pour la prise de mousse, la seconde fermentation partielle des sucres s'effectue à 15°C

ROBE : Jaune brillante aux reflets dorés

NEZ : Bouquet très frais et intense de fruits blancs, de fleurs avec une pointe de noix de muscade

BOUCHE : Souple et rafraîchissante. Finale longue et agréable, légèrement sucrée

MEREGALLI FRANCE SAS
ZI Leader Club
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 01 56 74 14 90
Fax +33 01 56 74 14 99
www.meregalli.fr
info@meregalli.fr

Siège Social
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
N° Tva : FR75 378 921 209
RCS Créteil : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z