

MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO "SUAVIS"

Vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Fragranza di uva moscato al naso con sentori di acacia e tiglio, dolce e per nulla stucchevole in bocca. Adatto come aperitivo, con formaggi freschi, dolci e frutta in genere.



CODICE 310602 (0,75l)

DENOMINAZIONE Mosto Parzialmente Fermentato "Suavis"

PRODUTTORE Azienda Agricola MUSTELA

ZONA DI PRODUZIONE Trezzo Tinella (CN)

NOTE Da consumare entro 15-18 mesi



Moscato



5%



Giallo paglierino con riflessi dorati



Fragranza di uva moscato con netti sentori di acacia e tiglio



Dolce, non stucchevole, acido spiccato



10°C



Aperitivi, formaggi freschi, dolci e frutta

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
 AZ. AGRICOLA MUSTELA S.R.L. C/O
 NICOLA E GIULIANO - TREZZO TINELLA (CN) - 12051