

**Ce qui le définit...**



Fruité

Élégant

Pétillant

Doux

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique

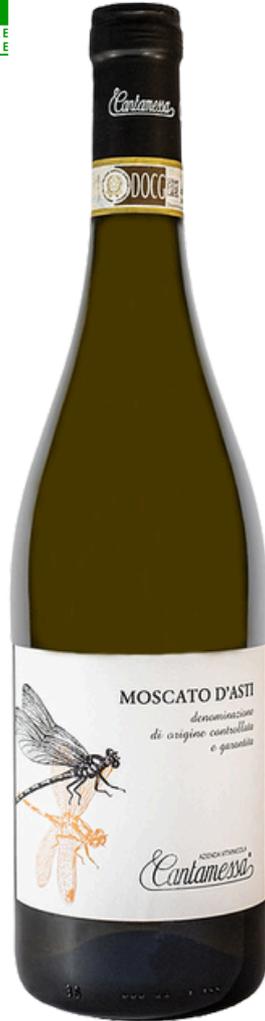


Alcool 5%



**Ses secrets de fabrication...**

Issu du domaine familial Cantamessa, investit dans l'agriculture Bio, et la biodiversité de ses vignobles argilo-calcaires situés dans le Sud du Piémont, ce vin est produit par vinification traditionnelle à basse température, puis une seconde fermentation en autoclave, qui lui confère un profil léger, pétillant et aromatique.



**Cépage :** 100% Moscato bianco

**Sa palette aromatique...**



**Conseils de consommation**

Potentiel de garde :  
3-4 ans

T° de Service :  
6-8°C



**Accords mets/vin**



**MG Wine Discovery**

Importation et Distribution de Vins du Monde

📍 11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

✉ Contact@mgwinediscovery.com

🌐 <https://www.mgwinediscovery.com/>



@mgwinediscovery



MG Wine Discovery



mg-wine-discovery