

# Vigna Senza Nome



标签上的拉丁语句子“Sator Arepo Tenet Opera Rotas”表示“犁上指挥劳作的农民”，之所以用这句话，是因为他们在1990年成为了葡萄园的所有者。

名称: Moscato d' Asti d.o.c.g.

品种: moscato.

酒庄: Mango d' Alba.

发酵: 将果皮放在横向压力机内几个小时，随后压榨。放在温度为4℃的高压锅起泡压力机内酿制20天，从而制成白葡萄酒。在发酵后，冷却至-4℃，随后进行微过滤以及装瓶。

成熟: 放在瓶内陈化数周。

特征: 闪亮的稻黄色、美丽的气泡和丰富的口感。清新、多样化的香味，混合了新型水果、橙子花、玫瑰和青苔的味道。味道甜美且优雅，含有葡萄的香气，美味且持久。搭配: 水果甜点、水果、干面、面包、杏仁蛋糕、Castelmagno等特别奶酪。非常适合随时作为开胃酒，或者解渴饮料。

在6-8 °C饮用。



“Braida”