



MARENCO



SCRAPONA COLLEZIONE

Moscato d'Asti vecchia annata

A Strevi il moscato migliora con il tempo. Una vera e propria rivoluzione sensoriale

Origine 100% Moscato Bianco. Strevi, in Valle Bagnario, Vigneto Scrapona, piantato nel 1996, utilizzando il legno delle vecchie viti qui presenti. Il terreno è prevalentemente marnoso, sabbioso, esposto a sud-ovest.

Vinificazione Dopo la Vinificazione classica della Scrapona, poche bottiglie nelle migliori annate vengono affinate in una vecchia vasca di cemento interrata per minimo 4 anni

Degustazione Colore dorato. Sentori di cedro, agrumi, rosmarino, idrocaburi. Al gusto è morbido. La sensazione dolce è attenuata, rimane fragrante e anche la bollicina delicata si conserva nel tempo.

Abbinamenti Accompagna i formaggi, i dolci, i piatti esotici, oppure è lui stesso un'ottimo dessert

Servizio Conservare la bottiglia in verticale in un luogo fresco e buio. Aprire e servire a 8° - 10° C in calici di media dimensione. È sorprendente l'evoluzione di una Scrapona invecchiata anche per diversi anni.