

Moscato d’Asti DOCG

Il "re dei vini e il vino dei re" Barolo, e il suo parente più giovane, Barbaresco, dovrebbero essere esperienze di degustazione obbligatorie all'interno di una più ampia cultura del buon bere, non solo per la loro qualità stellare, ma per il loro stile unico. A differenza di altri capolavori italiani che possono essere accompagnati da più uve e sapori internazionali, questi grandi classici si esprimono al meglio con la loro tipicità territoriale (100% Nebbiolo), seguendo i rigorosi standard piemontesi. A differenza di molti Barolo e Barbaresco sul mercato, che richiedono un notevole invecchiamento per esprimersi nel modo migliore ed essere più apprezzati, la filosofia di Reversanti è di rendere ogni annata direttamente accessibile per il rilascio. La linea Reversanti ora comprende anche altri vini piemontesi: un dorato piemontese, fresco e deliziosamente aromatico: il dolce Moscato d'Asti e l'immancabile Barbera d'Asti, un tempo considerato un vino “rustico”, per la sua elevata acidità, oggi è aumentato la sua fama, grazie a moderni e appropriati processi di vinificazione. A Reversanti non poteva mancare una digressione territoriale con un altro grande classico italiano: l'aperitivo per eccellenza, il Prosecco, uno spumante dalle bollicine con intensi sentori di mela, mandorla e fiori di glicine. Glera, l'uva da cui viene prodotto il Prosecco e la denominazione sono di casa nel nord-est dell'Italia: da qui la digressione in Veneto.

Premi più recenti

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Moscato
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Tappo:	Sughero

Vigna

Composizione del suolo:	Calcareo
Allevamento della vite:	Guyot
Resa:	90q/ettaro
Età delle viti:	5-30 anni
Periodo di vendemmia:	Metà Settembre

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Giallo dorato, fragrante e delicatamente fruttato con sentori di agrumi. Palato grasso e fruttato, con ricordi di frutta candita, seguito da salvia, buona freschezza e bevibilità
Temperatura di servizio:	6-8 °C
Abbinamenti gastronomici:	Pasticceria secca, biscotti fatti in casa, panettone e torte.
Alcool:	5,5%

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.