



GIANFRANCO BOERI

## Scheda Tecnica del Prodotto

---

### *Moscato d'Asti DOCG DOLCE BRIC*



**Uvaggio:** vitigno Moscato 100%

**Vigneti:** Cantamessa - Bricco Quaglia

**Localizzazione:** Bionzo

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** fragrante, floreale con sentori di salvia e frutta fresca

**Sapore:** delicatamente dolce, aromatico, caratteristico, fresco

**Temperatura per la degustazione:** 12°

**Invecchiamento:** -

**Gradazione alcolica:** 5.5°

**Vinificazione:** diradamento dei grappoli, vendemmia manuale, fermentazione classica in autoclave

**Abbinamenti:** dedicato dalla tradizione alla pasticceria secca, ai dessert tipici del Piemonte come la torta di nocciole o come i dolci alla frutta, oggi nuove tendenze lo accompagnano anche all'aperitivo, con formaggi stagionati e salumi.

**Bicchieri:** servire in calici di piccole dimensioni con corpo ampio e apertura stretta

---

Showroom: c.so Volpini, 96  
14057 Isola d'Asti -AT-  
phone/fax: +39 0141 958556  
mobile: +39 391 729 9201

Azienda: via Bricco Quaglia, 6  
14055 Costigliole d'Asti -AT-  
phone: +39 0141 96 82 82  
mobile: +39 338 570 1100

mail: gianfrancoerivini@gmail.com  
web: gianfrancoerivini.com  
Facebook: Gianfranco Boeri Vini  
Instagram: Gianfranco Boeri