



GIANFRANCO BOERI

Scheda Tecnica del Prodotto

PIASÌ

Vino di uve appassite



Uvaggio: vitigno Moscato 100%

Vigneti:

Localizzazione:

Colore: giallo ambrato

Profumo: bouquet delicatissimo, profumo aromatico, con sentori di frutti maturi

Sapore: gusto ampio ed armonico, con sentori di miele e frutta tropicale che persistono piacevolmente

Temperatura per la degustazione: 10° - 12°

Invecchiamento: -

Gradazione alcolica: 15°

Vinificazione: appassimento naturale dei grappoli, vendemmia manuale, pressatura soffice

Abbinamenti: l'abbinamento classico è quello con i dolci secchi di piccola pasticceria, meglio se a base di mandorle, pistacchio o di pasta frolla, perfette anche le crostate a base di frutta secca o candita, marmellate di frutti rossi, agrumi e ribes. Ottimo anche con torrone, amaretti, dolci con rum e liquori, ma anche con il cioccolato e con dolci a base di cacao. Per contrasto è interessante l'abbinamento a formaggi stagionati, erborinati, piccanti. Da provare è l'abbinamento con il foie gras.

Bicchieri: servire in calici o bicchieri di piccole dimensioni per vini passiti

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: gianfrancoboerivini@gmail.com
web: gianfrancoboerivini.com
Facebook: Gianfranco Boeri Vini
Instagram: Gianfranco Boeri