



VINO BIANCO / **COLLEZIONE 360°**



Filarej

🔸 PIEMONTE D.O.C. MOSCATO SECCO

Tipologia: vino bianco secco giovane.

Zona di produzione: le vigne di Moscato caratterizzate da terreni bianchi e calcarei.

Vitigno: Moscato bianco.

Fermentazione: breve macerazione pellicolare poi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: fine e aromatico, con note di fiori di acacia e rosa selvatica.

Sapore: morbido con un piacevole retrogusto aromatico e un finale lievemente ammandorlato.

Gradi: 12.5% vol.

Invecchiamento: da bersi entro 1-2 anni.

Temperatura di servizio: 6 - 7°C.

Confezione: scatole da 6 e da 12 bottiglie