

LA CANEVA DEI

BIASIO



“DOLCEUVA” MOSTO D’UVA PARZIALMENTE FERMENTATO DA UVE BIANCHE



TIPO VINO: Bianco.



VARIETÀ UVA: Moscato.

TENORE ALCOOL: 3% Vol.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati.



PROFUMO: Aromatico e fresco con sentori floreali di acacia.

SAPORE: Gusto aromatico e gradevolmente dolce accompagnato da un perlage fine e delicato di buona persistenza.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.



ABBINAMENTI: Accompagna a fine pasto i dessert a partire dai formaggi stagionati fino alla biscotteria secca e i dolci da forno come crostate e focacce. Fresco è piacevole scoperta come aperitivo.



TYPE OF WINE: White.



GRAPE VARIETY: Moscato.

ALCOHOL CONTENT: 3% alc by vol

REFINEMENT: In bottle.

COLOUR: Straw yellow with golden reflections.



PERFUME: Aromatic and fresh with floral hints of acacia.

TASTE: Harmonious and pleasantly sweet taste accompanied by a fine and delicate perlage of good persistence.



SERVING TEMPERATURE: 8-10°C.



FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS:

It pairs well with desserts at the end of a meal, from mature cheeses to dry biscuits and baked goods such as tarts and focaccia. Chilled, it's a delightful aperitif.