



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

Vigna Senza Nome

Appellation : Moscato d'Asti d.o.c.g.

Cépage : Moscato

Région : Piémont

Vinification : Egrappage des raisins et macération avec les peaux pendant quelques heures dans un pressoir horizontal et pressurage suivant. Vinification avec fermentation en autoclave avec fermentation à une température contrôlée pendant quelques jours à environ 16 ° C. A la fin de la fermentation, la stabilisation avec réfrigération à 4° C, et en suite micro-filtration et mise en bouteille

Garde : A boire

Dégustation : Une robe jaune paille et brillante, suivie d'un nez extrêmement frais avec des arômes délicats de fleur d'oranger, fleur de sureau et de jasmin. Un goût doux et moelleux, mais avec beaucoup de grâce, aromatique caractéristique des raisins, délicieux et avec une longue finale

Accords : Les desserts aux fruits, quelques fromages tels que Castelmagno, ou à apprécier comme apéritif

Producteur : La famille Bologna produit du vin dans le Monferrat depuis presque un demi-siècle et le domaine Braida a toujours fait partie des caves les plus remarquables du Piémont. Le secret de sa réussite réside dans l'alliance entre tradition et modernité. Dans les années 1980, les Bologna ont voulu explorer un nouveau procédé de vinification du barbera et ont tenté l'élevage en barrique, réussissant ainsi à hisser ce cépage rouge au rang des cépages nobles. Ils doivent le nom du domaine, Braida, à Giuseppe Bologna, le grand-père du propriétaire actuel



1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com