



## Moscato d'Asti la Caudrina 2022

CHF 16.90 | 10 cl = CHF 2.25

D'un jaune paille soutenu, le vin scintille dans le verre et enchante par son bouquet aux fines nuances florales. En bouche, il présente une douceur fraîche et des arômes persistants.

|                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| Producteur                    | Azienda Agricola Caudrina |
| Type d'article                | Moscato                   |
| Pays                          | Italie                    |
| Région                        | Piémont                   |
| Appellation                   | DOCG                      |
| Millésime                     | 2022                      |
| Format                        | 75 cl                     |
| Alcool                        | 5.0 %                     |
| Température de consommation   | 6° - 8°                   |
| Conservation                  | jusqu'en 2025             |
| Cépages                       | Moscato                   |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites     |
| Numéro d'article              | 318231                    |
| Accord mets et vins           | Desserts                  |
| Avis                          | Wine Enthusiast 93/100    |



### Vinification

La récolte se fait à la main. Pressage doux et clarification du moût de raisin. L'élevage se fait à température contrôlée dans des cuves en acier.

### Histoire

L'histoire de l'Azienda Agricola Caudrina commence dès les années 1940 à Castiglione Tinella, une commune de la province italienne de Cuneo située entre la région des Langhe et Asti, le pays du muscat. À la fin des années 1970, le domaine a pu augmenter énormément la qualité de ses vins : Romano, le fils du fondateur Redento, a alors eu l'idée de créer, à partir de ses meilleurs vignobles, le Moscato d'Asti La Caudrina, un vin essentiel, propre et simple, qui a immédiatement gagné en célébrité.

