



## Moscato Dindarello 2022

CHF 29.00 | 10 cl = CHF 3.87

Jaune paille avec des reflets dorés. Le bouquet est fruité et intense, avec des notes de muscade, de miel et de fleurs. En bouche, il est bien structuré avec un bel équilibre. L'acidité est agréable et confère une délicieuse fraîcheur. La finale est longue.

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Producteur                    | Maculan                                       |
| Type d'article                | Vin blanc                                     |
| Pays                          | Italie  |
| Région                        | Vénétie                                       |
| Appellation                   | IGT   |
| Millésime                     | 2022  |
| Format                        | 75 cl   |
| Alcool                        | 11.0 %  |
| Température de consommation   | 10° - 12°                                     |
| Conservation                  | jusqu'en 2026                                 |
| Cépages                       | Moscato                                       |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                         |
| Numéro d'article              | 318410  |
| Accord mets et vins           | Plats aigres-doux, Cuisine indienne, Desserts |



### Vinification

Séchage des raisins pendant environ un mois dans une cave à fruits, fermentation dans des cuves en acier et vieillissement en bouteille pendant trois mois.

### Terroir

collines volcaniques et tuffacées

### Histoire

Le Dindarello est une création de Maculan destinée à un public jeune qui apprécie un vin délicieux et moelleux de qualité Maculan pour des occasions particulières, que ce soit comme vin, lors d'une réunion amusante, ou comme accompagnement frais et sucré de plats spéciaux.

