



Tosti Moscato Spumante



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole

Vin Mousseux de Qualité de type aromatique | Italie



Cépages
Muscat (100%)



Producteur

Tosti 1820 à Canelli (Italie)



Commentaire

Fondée en 1820 à Canelli, au cœur du Piémont italien, Tosti1820 est une maison historique spécialisée dans l'élaboration de vins effervescents et de vermouths. Depuis sept générations, l'entreprise familiale perpétue un savoir-faire alliant tradition et innovation, en sélectionnant les meilleurs terroirs et cépages italiens. Reconnue pour son expertise dans les vins mousseux, Tosti1820 propose une gamme variée de cuvées emblématiques, dont le Moscato Spumante élaboré à partir de raisins Moscato Bianco, un cépage emblématique reconnu pour son intensité aromatique. La vinification débute par un pressurage doux des raisins, suivi d'une réfrigération immédiate du moût afin de préserver toute la fraîcheur et les arômes du fruit. La prise de mousse est réalisée en autoclave à basse température, permettant d'obtenir un vin effervescent doux, léger et harmonieux.



Dégustation

La robe est jaune paille brillante, animée par une mousse abondante et un perlage fin, régulier et persistant. Le bouquet est frais, fruité et délicatement aromatique, révélant les notes caractéristiques du raisin Moscato. En bouche, la douceur s'équilibre harmonieusement avec une agréable fraîcheur, offrant une texture légère et gourmande. La finale, persistante et expressive, prolonge les arômes fruités et floraux du cépage, apportant une sensation de finesse et d'élégance. Servi entre 6 et 8 °C, ce vin effervescent séduit par son caractère parfumé et sa grande facilité de dégustation.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6