



**SARACCO PierLuigi**

**Azienda Vitivinicola di Lanata Francesca**



## Presentazione

Moscato d'Asti DOCG	2018	Il Moscato d'Asti freschissimo, frizzante naturale, profumato. Ideale con i dessert, con tutta la pasticceria e come aperitivo. Esalta il suo aroma se servito in una coppa. Servire a 6-8°C.
Barbera d'Asti DOC	2017	La Barbera 2017 è in bottiglia, in cantina e pronta per essere bevuta... ancora giovane ma già un vino che ha tutte le caratteristiche per diventare grande come l'annata eccezionale ... Servire a 18-20°C.
Suri	2013	Un antico vitigno piemontese, da vecchi vigneti. Un ritorno nella nostra cantina. Suri, che significa "esposto a sud" in piemontese, si presenta con un colore rosso rubino non molto carico, un profumo gradevole e intenso. Un vino da bere con formaggi, verdure lavorate con aceto balsamico, piatti della cucina asiatica e prodotti affumicati. Anche come aperitivo. Servire a 18-20°C. Un passaggio in decanter valorizza il suo profumo particolare e gradevole.
Freisa d'Asti DOC	2015	Il Freisa 2015 è imbottigliato fermo. Geneticamente un parente stretto del Nebbiolo, è più rustico e assai resistente. Il colore rosso granato, il suo tipico sentore di lampone, il tannino che si percepisce in bocca lasciando un piacevole retrogusto amarognolo lo rendono unico e piacevolmente adatto ad accompagnare piatti ricchi di condimento, l'agnello e anche il formaggio non troppo stagionato. Servire a 18 - 20° C.
Freisa d'Asti DOC	2010	Un vino rosso leggermente frizzante secco, molto fruttato. Leggero, profumato. Ideale per un pasto estivo. con antipasti, formaggi freschi e insalate. Può accompagnare anche un dessert. Servire a 14-16°C.
Moscato d'Asti DOCG	2010	Un'ottima annata per il moscato. Gli anni danno maturità. Eccellente con il foie-gras. Ideale per gli amanti del "dolce salato". Servire a 8-10°C.

## Prezzi

Vino	Annata	Prezzo cantina (€)
Moscato d'Asti DOCG	2018	9
Barbera d'Asti DOC	2017	9
Suri	2013	9,5
Freisa d'Asti DOC	2015	8,5
Freisa d'Asti DOC	2010	8
Moscato d'Asti DOCG	2010	8,5

Il vino è inscatolato in cartoni da 6 bottiglie.

Per miscelare diverse varietà nello stesso cartone e per i costi di trasporto scriveteci.