



Moscato Dindarello 2024

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 doux
Pays	Italie
Région	Vénétie
Appellation	IGT
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	11.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Moscato
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322635
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.

