

Melis Moscato d'Asti DOCG

Domaine	Tojo
Région	Piémont
Appellation	Moscato d'Asti DOCG
Catégorie	Blanc doux
Millésime	2020
Format	0,75L
Cépage	Moscato Bianco 100%
Vinification	Vendange manuelle. Vignes de 50 ans. Fermentation jusqu'à 5.5% puis élevage en bouteille de décembre à Pâques chaque année
Production	2.800 bouteilles
Degré alcoolique	5.5%
Couleur	Jaune paille intense
Arômes	Floral, acacia, rose, fleur d'oranger, agrumes, abricot, prune jaune et fruits confits
Saveurs	Tendre et souple, gourmand, peu acide et très léger en alcool. Grande pureté des saveurs fruitées. Très légère sucrosité, et très légèrement perlant. Délicieux et facile d'accès
Température de service	8 - 10° C
Accord mets et vin	Pain beurré et anchois, saucisse crue, huitres, Flammekueche. Filet de sandre vapeur sauce citron gratin de courgettes. Fromages à pâte molle, munster, Brie. Reine de Saba aux noisettes et miel, Nage de fruits jaunes parfumés à la menthe, coupe de melon en sorbet aux fruits frais, Œufs au lait
Potentiel de garde	3 - 4 ans
Note	Vin très légèrement doux et perlant il est utilisé comme base pour la production du célèbre ASTI SPUMANTE. Contrairement aux idées reçues il présente un grand potentiel de garde pour un vin aussi fruité. De plus il s'accordera parfaitement avec des mets salés.

Farinella Langhe DOC Favorita

Domaine	Tojo
Région	Piémont
Appellation	Langhe DOC
Catégorie	Blanc sec
Millésime	2019
Format	0,75L
Cépage	Favorita 100%
Vinification	Vendange manuelle. Vignes de 30 ans. Elevage en cuve inox et sur lies fines
Production	1.000 bouteilles
Degré alcoolique	13%
Couleur	Jaune paille
Arômes	Très frais, floral, fleurs blanches, prunes jaunes, abricot, écorce d'orange
Saveurs	Grande fraîcheur, très fruité, léger, sapide. Fin de bouche très longue. UNE VRAIE DECOUVERTE
Température de service	10 - 12° C
Accord mets et vin	Parfait en apéritif, avec des fromages frais et persillés. Maigre ou daurade en croute de sel. Filet de saint-pierre. Bar ou loup de mer à l'« acqua pazza». Calamars et seiches grillés. Spaghetti alle vongole. Risotto aux légumes. Les œufs dans toutes leurs formes
Potentiel de garde	3 - 4 ans
Note	En dialecte piémontais "Farinel" signifie malin. Le cépage autochtone Favorita à l'origine servait à la production de raisin de table. Mais grâce à une sélection attentionnée et des méthodes de vinification plus pointues, la Favorita représente aujourd'hui un des cépages blancs les plus intéressants des Langhe offrant des vins d'une incroyable fraîcheur et sapidité.

Alma ESCAMOTAGE

Domaine	Tojo
Région	Piémont
Appellation	Langhe
Catégorie	Blanc sec
Millésime	2020
Format	0,75L
Cépage	Moscato bianco di Canelli 100%
Vinification	Vendange manuelle. Vignes de 50 ans. Elevage en cuve inox. 12 mois de batonnage sur lies fines. Commercialisation après 8 mois d'élevage en bouteille
Production	2.000 bouteilles
Degré alcoolique	13%
Couleur	Jaune paille aux reflets verts
Arômes	Aromatique, floral, fruits tropicaux, fruit de la passion
Saveurs	Riche, fin, élégant, fruité, innovant. Fin de bouche envoûtante, longue et gourmande. Un grand vin blanc et vraiment original
Température de service	10 - 12° C
Accord mets et vin	Excellent en apéritif, idéal sur les sushis. Fusilli al pesto Genovese, Spaghetti al crudo di mare, Gnocchetti polpo e pecorino. Sole meunière, Thon aux graines de pavot, Espadon aux oignons et romarin. Volailles et blanquette de veau.
Potentiel de garde	3 - 4 ans
Note	Escamotage est un nouveau vin, né de l'idée de 8 jeunes producteurs de donner une identité à un vin qui est produit depuis plusieurs années sans règle bien définie. Un blanc sec aux notes de raisins aromatiques de ce terroir : le Moscato bianco di Canelli, à partir duquel ils ont réussi à obtenir une réglementation qui en délimite la zone de production et les méthodes de cultivation et de vinification.