

MOSCATO SPUMANTE

VITIGNO

Moscato bianco

VENDEMMIA

Manuale, prima metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene raffreddato a 0°C e conservato fino ad un mese prima della presa di spuma. Segue una lenta fermentazione in autoclave fino al raggiungimento del 6,5% di grado alcolico, dopodiché il vino viene messo in bottiglia.

ABBINAMENTI

Vino spumante dedicato al dessert, accompagna macedonie di frutta, dolci da forno e pasticceria ripiena.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino chiaro, limpido e brillante con un perlage fine e di buona persistenza.

Piacevoli profumi di uva moscato, mele, frutta e fiori bianchi.

In bocca è dolce ma non stucchevole, piacevole, giustamente fresco, di buona intensità.

