

MOSCATO SPUMANTE ROSÉ

VITIGNO

Moscato bianco, uve rosse aromatiche

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 7,5% di grado alcolico, dopodiché il vino viene messo in bottiglia.

ABBINAMENTI

Ottimo vino da dessert, accompagna macedonie di frutta, dolci da forno, crostate e pasticceria ripiena.

Vino conviviale per ogni occasione a qualsiasi ora del giorno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

CARATTERISTICHE

Colore rosato chiaro, limpido e brillante con un perlage fine, di buona continuità e persistenza.

I suoi profumi di ciliegia e frutta fresca sono piacevoli e avvolgenti.

Il sapore è amabile, giustamente fresco, di buona intensità e persistenza.

