



MOSCATO SPUMANTE DOLCE



TIPOLOGIA: Vino bianco spumante

UVE: Moscato Bianco 100%

PROVENIENZA: Veneto Orientale

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

SPUMANTIZZAZIONE: Metodo Charmat

VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve, sottoposte a pressature soffice e a successiva decantazione a freddo. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati, completa la fermentazione nell'arco di 10 giorni. Il vino "base" viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 18-20 giorni, con l'ausilio di lieviti attivi, ad una temperatura controllata di 14-16 °C. Raggiunta la sovra pressione desiderata (circa 6 bar) la massa viene raffreddata a -4 °C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Poi viene mantenuta ad una temperatura controllata per almeno un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo dorato brillante. Profumo spiccatamente aromatico con sentore di rosa. Sapore dolce, persistente, estremamente delicato, piacevole e vellutato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino la cui piacevole freschezza si abbina idealmente a tutti i tipi di desserts e pasticceria di vario genere.

GRADAZIONE ALCOLICA: 7,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

CONSERVAZIONE: 1/2 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA	GABBIETTA	CAPSULA	TAPPO
 GL VETRO UVAG	 FE FERRO METALLI	 C/PVC PVC	 FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)			ORGANICO