

MOSCATO SPUMANTE DOLCE

100% Moscato Bianco



Vendemmia

Prima settimana di settembre

Vinificazione

Pressatura soffice e immediata refrigerazione con chiarifica mediante flottazione.

Affinamento

Il mosto pulito rimane refrigerato fino a che non viene avviato alla spumantizzazione.

La fermentazione in autoclave del mosto coincide con la spumantizzazione che termina al momento in cui si raggiunge la gradazione desiderata.

Dopo la stabilizzazione si procede all'imbottigliamento e ad breve affinamento in bottiglia di un mese.

Note degustative

Vino spumante dolce, in bocca e al naso tipiche note aromatiche del moscato giallo.

Abbinamento

Ottimo vino da dessert.

Temperatura di servizio 8°C

Dati Analitici

Grado Alcolico svolto: 11% vol.

Acidità totale: 4,50

Zuccheri: 45 gr/l