

MOSCATO SPUMANTE

Vitigni: MOSCATO GIALLO IN PUREZZA.

Zona di produzione: VIGNETI NELLA ZONA A SUD EST DI TREVISO.

Tipologia di terreno: CARANTO. E' UN TERRENO TENDENZIALMENTE ARGILLOSO CHE DERIVA DALLA DISGREGAZIONE DI ROCCE SEDIMENTARIE.

Sistema di allevamento: SYLVOZ CON RESA DI 140 QUINTALI PER ETTARO.

Vendemmia: LE UVE VENGONO RACCOLTE VERSO LA METÀ DI SETTEMBRE.

Vinificazione: DIRASPATURA E CRIOMACERAZIONE PER 12 ORE PRIMA DELLA PRESSATURA. PULIZIA STATICA DEL MOSTO A FREDDO E SUCCESSIVA FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 15-17° C. SOSTA PER ALCUNI MESI IN ACCIAIO INOX SULLE FECCE NOBILI.

Spumantizzazione: SECONDO METODO CHARMAT.

Caratteristiche organolettiche: HA COLORE GIALLO DORATO DI BUONA INTENSITÀ. RISULTA DOLCE, VIVACE E BRIOSO, DI QUALITÀ MOLTO FINE. INCONFONDIBILE È IL SUO TIPICO PROFUMO DI SALVIA, GELSOMINO E ROSA.

Abbinamenti: SPLENDIDO PER OGNI DESSERT, IMPAREGGIABILE CON LE CREME. E' APPREZZATISSIMO CON LE TORTE NUZIALI E CHIUDE CON CLASSE OGNI BANCHETTO CONVIVIALE.

SERVIRE A 6° C IN AMPIE COPPE.



Gradazione alcolica: 7,00% vol.
Acidità totale: 5,8 g/l
Zuccheri riduttori: 87,6 g/l
Solfiti: 140 mg/l