

MOSCATO SPUMANTE

Spumante Dolce

COD. MS01

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante Dolce

GRADAZIONE ALCOLICA

7% Vol.

AREA PRODUTTIVA

Colli Euganei (PD)

COMPOSIZIONE

Moscato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino spumante dal colore giallo paglierino brillante che ricorda i fiori di campo. Sapore dolce, fruttato e di grande equilibrio.

ABBINAMENTO CIBI

È ideale da dessert o da fuori pasto con dolci secchi.

SERVIZIO

Va servito 8° C

PACKAGING

Bottiglia "Collio" da lt. 0,75.

Cartoni da 06 bottiglie.

Pallets da 80 cartoni.

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve vengono vinificate in bianco su serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene immesso nelle autoclavi per la presa di spuma.

La fermentazione dura più di due mesi per dar modo ai lieviti selezionati di esaltare appieno le caratteristiche aromatiche del vino.

