

SPUMANTE DOLCE MOSCATO 50S - IGP

Denominazione: Vino spumante moscato dolce

Uve: moscato igp

Gradazione alcolica: 7°

Arte: spumante delicato ottenuto dalla fermentazione del mosto in autoclavi di piccole dimensioni, metodo Martinotti.

Spuma: abbondante, evanescente, cremosa con perlage a grana fine e persistente

Acidità totale: 5,9 gr/lt

Formati disponibili: lt. 0,75



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: giallo paglierino scarico

Olfattivo: fruttato, agrumato, tipico della varietà

Gustativo: netto di grande morbidezza, aromatico e di lunga persistenza

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: eccellente con pasticceria e dolci lievitati

Temperatura di servizio: 6° - 8°