

MOSCATO IGT

FRIZZANTE

Zona di produzione:

Colli euganei – Provincia di Padova

Varietà:

100 % Moscato bianco

Vendemmia:

Raccolta a mano nella seconda decade di Settembre

Alcool svolto:

8,00% vol

Vinificazione:

Vinificato in bianco dopo spremitura soffice dell'uva;
fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata
con metodo Charmat.

Colore:

Giallo paglierino.

Bouquet:

Profumo delicato, ricco suadente con sentori di fiori d'acacia.

Gusto:

Dolce, fruttato ed equilibrato, di straordinario spessore ed allo
stesso tempo fresco e piacevole con finale persistente.

Abbinamenti:

A tavola si fa apprezzare con tutti i tipi di dolci,
in particolare con crostate di frutta, pasticceria secca
e dolci di pasta sfoglia.

Temperatura di servizio:

8 - 10° C.

