

Moscato Dolce

Vino Spumante - Metodo Charmat

Un vino che nasce dalla spumantizzazione delle uve moscato dei nostri vigneti. Se ne ottiene uno spumante elegante e delicato.

Tipologia: Vino spumante bianco dolce

Vitigno: 100% Moscato

Ubicazione dei terreni: Corona Majore, Florinas (SS)

Esposizione: Nord/Est

Altitudine: 400 m slm

Terreno: Arenario, calcareo e sabbioso

Forma di allevamento: Cordone Speronato e Guyot

Densità d'impianto: 5.000 piante per ettaro

Anno d'impianto: 1965

Resa per ettaro: 90 quintali

Epoca di vendemmia: Fine agosto

Tipo di raccolta: Manuale con casse da 15Kg cadauna

LAVORAZIONE

Vinificazione: Con una pressatura soffice delle uve con successiva prima fermentazione in contenitori di acciaio; la seconda fermentazione avviene secondo il metodo charmat a temperatura controllata

Affinamento: In bottiglia, utile per l'evoluzione e stabilizzazione delle caratteristiche organolettiche

Gradazione alcolica: 11%Vol

DEGUSTAZIONE

Colore: Un colore giallo paglierino tenue e un perlage fine e persistente

Aroma: Il bouquet è caratterizzato da profumi dolci e suadenti di glicine, tiglio, arancia e una nota di miele

Gusto: Sapore dolce, delicato, fresco e con finale armonico e lievemente fruttato

SERVIZIO

Abbinamenti gastronomici: Si sposa perfettamente con la pasticceria

Temperatura di servizio: 8/9 °C

