



Moscato Spumante Dolce

Zone d'origine : les raisins proviennent de la région de Veneto.

Raisin : 100% Moscato.

Production : pressage doux pour extraire seulement le moût de goutte qui fermentera après dans des cuves en inox thermo-régulées. Au printemps, environ 6 mois après la récolte, la prise de mousse se fait en utilisant la méthode Charmat dans des autoclaves en inox. La fraîcheur du produit est garantie grâce à la grande quantité de jus de raisin de muscat qui a été conservé frais pendant toute l'année et ajouté au vin de base avant de effectuer la 2ème fermentation. L'embouteillage se fait à une pression de 5 atm dans une installation isobare.

Type : Moscato mousseux doux.

Degré alcoolique : 7,0 % vol.

Couleur : jaune paille avec des reflets dorés.

Arôme : intense de raisin muscat, miel et fleurs.

Bouche : doux et frais.

Mets/Accords classiques : excellent avec des pâtisseries aux fruits et des desserts.

Service : servir à 8°C.