



# Moscato

Vino Spumante  
Moscato Dolce



Uve: Moscato  
Grapes: Moscato



Zona di produzione: Italia  
Production Area: Italy



Affinamento sui lieviti: 20/30 giorni  
Refinement on lees: 20/30 days

Gradazione alcolica: 7,5% vol  
Alcohol content: 7,5% vol



Temperatura di servizio: 6/8°C  
Service temperature: 43/46°F

Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve.



Vinification: white vinification, with soft crushing and pressing of the grapes.

Fermentazione: il mosto base fermenta a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 15/20 giorni.



Fermentation: the basic must ferments at controlled temperature in pressure tank with selected yeasts. The foaming lasts 15/20 days.

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli.



Colour: straw-yellow with greenish nuances.

Olfatto: tipicamente aromatico.



Bouquet: typically aromatic.

Gusto: dolce, equilibrato, persistente.



Taste: sweet, delicate and long lingering.

Abbinamenti: pasticceria fresca, dolci secchi o fragole e frutta esotica.



Food pairing: fresh sweet pastry, dry biscuits or strawberries and exotic fruit.