



TORREVILLA®

1907



Moscato Spumante

Denominazione di Origine Controllata

Spumante Metodo Charmat

Uve

Moscato Bianco

Zona di Produzione

Comune di Codevilla e Torrazza Coste

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve, con immediata filtrazione e refrigerazione del mosto per evitare la fermentazione dello stesso. Conservazione del mosto a zero gradi in vasche refrigerate.

Rifermentazione del mosto base in autoclave per poter ottenere l'alcool (fino a 6,5 gradi) e la presa di spuma. L'interruzione della rifermentazione è provocata mediante filtrazione ed abbassamento della temperatura.

Imbottigliamento

Pressione in bottiglia 4 atmosfere.

Nel Bicchiere

Vino Spumante

Alcool

6% Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: intenso, persistente, tipicamente aromatico.

L'aroma primario tipico del moscato ricorda la rosa canina e la foglia di salvia.

Gusto: dolce, pieno, persistente

Temperatura di Servizio

È vino da bersi fresco, 4-6° C

torrevilla.it