



**TORREVILLA**<sup>®</sup>  
1907



## Moscato Oltreoro

Denominazione di Origine Protetta

Vino Frizzante Dolce

### Uve

Moscato Bianco

### Zona di Produzione

Comuni di Codevilla, Torrazza Coste e Borgo Priolo

### Vinificazione

Pressatura soffice delle uve. Immediata filtrazione con consecutiva refrigerazione del mosto per evitare la fermentazione dello stesso. Conservazione del mosto in vasche refrigerate a 0°C.

Rifermentazione del mosto in autoclave affinché avvenga la presa di spuma e l'alcool raggiunga il 4,50 % vol. L'interruzione della rifermentazione viene provocata dall'abbassamento della temperatura con consecutiva filtrazione.

### Imbottigliamento

All'atto della messa in bottiglia il vino viene microfiltrato e tutti i punti di passaggio dall'autoclave alla bottiglia vengono sterilizzati con il vapore.

### Nel Bicchiere

Vino dolce e vivace

### Alcool

4,5% 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, molto persistente dal piacevole retrogusto leggermente "citrino".

### Temperatura di Servizio

Da servire 4-6° C