

Moscato Dolce

D.O.P. Oltrepò Pavese



Tipologia Spumante dolce

Vitigno Moscato Bianco

Zona di produzione Codevilla e Torrazza

Vinificazione Le uve vengono pressate delicatamente e il mosto immediatamente filtrato e refrigerato in modo da fermare la fermentazione e quindi conservato a 0° C. Il mosto viene quindi trasferito in autoclave per la rifermentazione per raggiungere la gradazione alcolica di 6,5%. La rifermentazione viene interrotta dalla riduzione di temperatura. Il vino viene filtrato e imbottigliato con una pressione di 4 atmosfere.

Nel bicchiere Spumante giallo paglierino

Note degustative Aroma intense, tipicamente aromatico e persistente, ricorda la rosa canina e le foglie di salvia.

Temperatura di servizio 4°-6° C

Formato 75 cl

Gradazione Alcolica 6,5 % Vol.

Abbinamenti Ideale con dolci cremosi, biscotti e torte.