

DOLCE

VINO SPUMANTE AROMATICO DI QUALITÀ'

Ottenuto da succo d'uva di qualità aromatiche "moscato". Questo spumante mira ad ottenere il miglior equilibrio tra le caratteristiche varietali dell'uva, i profumi fruttati e la gradevolezza del residuo zuccherino.

Tecnica di presa di spuma: il mosto viene fatto fermentare a bassissima temperatura per mezzo di lieviti capaci di produrre caratteristiche fruttate e nel contempo accentuare gli aromi tipici della varietà dell'uva.

Aspetto: spuma e grana sottile e leggera, cristallino con perlage sottile, colore giallo paglierino.

Profumo: delicato e persistente aroma di moscato con note fruttate.

Sapore: vivace, dolce ma non insistente, gradevole per l'equilibrata unione delle sue caratteristiche.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Abbinamenti gastronomici: perfetto per ogni tipo di dessert, anche con il gelato e la macedonia di frutta.

