

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.

Affinamento: necessita soltanto di una piccola sosta che permetta di armonizzare i profumi e gli aromi di cui è ricco.

Aspetto: spuma e grana sottile ed evanescente, 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.

Gradazione: 7% e comunque non superiore a 10°C.

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

