



SPUMANTE DOLCE

Moscato dei Lunei

ITALIANO

MOSCATO DEI LUNEI, SPUMANTE DOLCE

Provenienza: Colline dei comuni di Brentino Belluno, Dolcè.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Gusto: Vellutato, morbido con garbata ed equilibrata nota dolce.

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve nella prima decade di settembre, pressatura soffice di uve intere, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, rifermentazione in autoclave secondo metodo charmat, affinamento sulle lisi per 60 giorni.

Abbinamenti: Con dolci al cucchiaio, dolci da forno e pasticceria in genere.

ENGLISH

MOSCATO DEI LUNEI, SPUMANTE DOLCE

Origin: Hill country of Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè.

Color: Straw yellow with golden reflections.

Flavor: Smooth, soft with a marked, balanced sweet note.

Wine making: Manual harvesting of the grapes, first ten days of September, soft pressing of whole grapes, static decantation of the must, fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks, re-fermentation in autoclave according to the Charmat method, ageing on the lees for 60 days.

Combinations: With soft serve desserts, baked desserts and pastries.

DEUTSCH

SÜSSER SCHAUMWEIN MOSCATO DEI LUNEI

Herkunft: Hügellandschaft um Brentino Belluno und Dolcè.

Farbe: Strohgelb mit goldenen Farbschimmer.

Geschmack: Samtig, weich mit freundlich-harmonischer, süßlicher Note.

Weinbereitung: Handlesung der Trauben in der ersten Septemberdekade, schonende Ganztraubenpressung, statische Dekantierung des Mostes, Fermentation in Inoxfässern unter Temperaturkontrolle, erneute Fermentation im Autoklav nach dem Charmatverfahren, 60ig tägige Verfeinerung auf dem Hefesatz.

Serviervorschlag: Serviert sich zu allen Cremes und Desserts aus dem Ofen, sowie Gebäck im allgemeinen.



Servire a 7 - 8° C
Serve at 7 - 8° C
Serviertemp. 7 - 8° C



0,75 l e



7,5% vol



Moscato 100%