

MOSCATO

Vino spumante Dolce

temp. servizio: 8°C

tipi di chiusure:
tappo fungo

capacità: 750 ml

uvaggio: 100% uve Moscato

origine vitigno: Italia

residuo zuccherino: 86g/l

Note degustative: Di colore giallo paglierino intenso con profumo fresco floreale, compensato da un equilibrato residuo zuccherino e una acidità non troppo marcata.

Vinificazione: L'uva viene diraspata all'arrivo in cantina, pigiata e pressata. Decantazione del mosto per una notte a 5° C. Successivamente a una filtrazione sgrossante il prodotto viene portato a 0° C ed inviato alla spumantizzazione. Il vino base, a cui vengono aggiunti zuccheri e lievito selezionato, viene immesso in autoclave, attuando una fermentazione naturale lenta e a temperatura controllata (16-18°C) per un periodo di circa 40-50 giorni. Al raggiungimento della pressione stabilita (5 bar) lo spumante viene refrigerato, segue la filtrazione brillantante e l'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: Si abbina a quasi tutti i tipi di dolci, siano essi cremosi o secchi.

Varietal: 100% Moscato

Grape origin: Italy

Bottle types: 750 ml

Serving temperature: 8°/10°C

Closure: mushroom-shaped cork

Sugar residue: 86g/l

Tasting notes: Intense straw-yellow colour with fresh flowery fragrance, offset by a balanced residual sugar and a not too heavily pronounced acidity.

Vinification: Grapes are destemmed, crushed and pressed immediately at arrival in the winery. One night decanting at 5° C.

Following a fining filtration, the product at 0°C is used for sparkling winemaking. The basic wine, to which sugar and selected yeast are added, is placed in an autoclave, and a slow natural fermentation at controlled temperature (16-18°C) is performed for a period of about 40-50 days. When the desired pressure (5 bar) is reached, the sparkling wine is cooled, and polishing filtration and bottling can be performed.

Food pairing suggestions:

It goes well with almost all types of desserts, whether creamy or dry.

Satz: 100% Moscato

Herkunft des Weinstocks: Italien

Verfügbare Formate: 750 ml

Serviertemperatur: 8°C

Verschluss: Pilzkorken

Restzucker: 86g/l

Duft- Und Geschmacksnoten: Sobald im Weinkeller werden die Trauben sofort entrappt, gekeltert und gepresst. Dekantierung über Nacht. Danach wird das Produkt grob filtriert (0°C) und kommt weiter zur Sektgärung.

Dem Basiswein werden Zucker und selektierte Hefe beigemischt und dann wird dieser in einen Drucktank gefüllt, wo eine natürliche, langsame und temperaturkontrollierte (16-18°C) Gärung über ca. 40-50 Tage stattfindet. Sobald der vorgesehene Druck (5 bar) erreicht ist, wird der Schaumwein abgekühlt, es folgen dann die Klärfiltration und die Flaschenabfüllung.

Empfohlene Speisen: Dieser Wein passt gut zu fast allen Süßspeisen, cremig oder trocken.

