

Moscato Spumante - Cantico



Regione. Piemonte.



Uve. Moscato bianco 100%, raccolte a mano da vocati vigneti collinari del Piemonte.



Vinificazione. Pressatura soffice e filtrazione del mosto prima della fermentazione in autoclave a bassa temperatura secondo il metodo Charmat.



Note gustative. Colore giallo paglierino tenue. Profumo fresco, aromatico con note floreali e ricordi di pesca e albicocca. Sapore dolce, fragrante e fresco con finale agrumato. Perlage fine e persistente.



Analisi. Alcol 7,5% Vol; Acidità totale 6,3 g/l; Residuo zuccherino 90 g/l; Pressione 4 atmosfere.



Gastronomia. Ideale con dolci, dessert e frutta fresca. Servire ben fresco a 8 °C. Da bersi giovane e non invecchiare.



Bottiglia. "Spumante" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

