

Moscato Spumante Dolce Colli Euganei DOC



Gradevole spumante dolce ottenuto con uve di Moscato Giallo che sulle pendici dei Colli Euganei, hanno incontrato un ambiente ideale per esprimere la loro massima fragranza e aromaticità.

Uvaggio

Moscato Giallo

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

La tipologia del terreno è argilloso (marne euganee), calcareo e ricco di scheletro.

Vinificazione

Dopo la soffice spremitura delle uve viene ottenuto un mosto, che in seguito a fermentazione in autoclave a temperatura controllata con lieviti selezionati, dà origine a questo vino spumante particolarmente piacevole ed accattivante.

Moscato & Cucina

Si addice bene come fine pasto accompagnato da dessert, dolci secchi e pasticceria in genere.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Gradazione alcolica: 6,5% vol.

