

Moscato

Vino Spumante Moscato Dolce

CITRA

Zona di produzione: Italia
Production Area: Italy

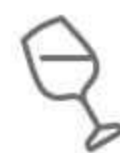


Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve.
Vinification: white vinification, with soft crushing and pressing of the grapes.



Fermentazione: il mosto base fermenta a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 15/20 giorni.
Fermentation: The basic must ferments at controlled temperature in pressure tank with selected yeasts. The foaming lasts 15/20 days.

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli.
Colour: Straw-yellow with greenish nuances.



Olfatto: tipicamente aromatico.
Bouquet: Typically aromatic.

Gusto: dolce, equilibrato, persistente.
Taste: Sweet, delicate and long lingering.

Abbinamenti: pasticceria fresca, dolci secchi o fragole e frutta esotica. Food pairing: fresh sweet pastry, dry biscuits or strawberries and exotic fruit.



Temperatura di servizio: 6/8°C
Service temperature: 43/46°F



Gradazione alcolica: 7,5% vol
Alcohol content: 7,5% Vol.

Affinamento sui lieviti: 20/30 giorni
Refining on yeasts: 20/30 days

Uve: Moscato
Grapes: Moscato

