RIVANI

IT EN

Rivani

Moscato Vino Spumante Dolce

Vinificazione

Mosto ottenuto con pressatura soffice delle uve, per essere poi stoccato a una temperatura controllata in serbatoi di acciaio. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Rifermentazione secondo il metodo Charmat.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino intenso. Bouquet aromatico e delicato. Dolce e armonico al palato.

Abbinamenti

Perfetto in abbinamento a frutta e dessert.

Moscato	Triveneto	8-10 °C	Alcol: 8.5% Zuccheri: 80 g/l