

ITALIANO



MOSCATO VINO SPUMANTE DOLCE

Vitigni

Moscato

Zona di Produzione

Triveneto

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.

Temperatura di Servizio

8°-10°C

Bottiglia

Extral

Dati analitici

Alcol: 8,5 % vol.

Zuccheri: 80g/l

RIVANI



SCHENK
ITALIAN · WINERIES

www.schenkitalia.it