



## Cavatina Premium

# Moscato

### Vinificazione

Le uve vengono delicatamente pressate per ottenere il mosto, che viene quindi immagazzinato a temperatura controllata di 0°C. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, attraverso l'aggiunta di lieviti selezionati. La seconda fermentazione inizia poi seguendo il metodo Charmat.

### Caratteristiche

Colore giallo paglierino intenso, con bouquet delicato e aromatico. Gusto dolce al palato.

### Abbinamenti

Perfetto a fine pasto, in abbinamento a frutta e dessert.



**Moscato**



**Triveneto**



**8-10 °C**



**Alcol: 7%**  
**Zuccheri: 75**  
**g/l**