



## Cavatina Premium

# Moscato Rosé

### Vinificazione

Le uve vengono pressate delicatamente e il mosto ottenuto viene stoccato a temperatura controllata di 0°C. La fermentazione ha luogo in botti di acciaio a temperatura controllata. Dopo l'aggiunta di lieviti selezionati ha luogo la seconda fermentazione, seguendo il metodo Charmat.

### Caratteristiche

Di colore rosa pallido, chiaro e brillante. Bouquet delicato con sensori di ciliegia e frutta fresca. Al palato risulta dolce, fresco e persistente.

### Abbinamenti

Eccellente come vino da dessert.



**Moscato**



**Triveneto**



**8-10 °C**



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