CAVATINA
PREMIUM

IT EN

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