



MOSCATO SPUMANTE

VINO DOLCE

Vino: Moscato Spumante

Nome: Moscato Spumante

Gradi: 6% Vol.

Uve di base: 100% Moscato

Collocazione geografica: vigneti in seconda collina Oltrepo Pavese nei Comuni di San Damiano al Colle, Montecalvo Versiggia, Santa Maria Della Versa, Montù Beccaria, Volpara, Torrazza Coste.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 300/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Età vigneto: 10/35 anni.

Vinificazione: ottenuta da una breve macerazione sulle bucce, per poi passare a una spremitura soffice delle uve con un'immediata separazione dalle bucce. Il mosto ottenuto, viene messo in serbatoi di acciaio "Autoclavi" dove si innesca la fermentazione primaria secondo il metodo Martinotti (in pratica la fermentazione primaria avviene in ambiente chiuso, "ridotto", a pressione e temperatura 14°/20° controllate) per circa 15/20 giorni. Dopo tale periodo il vino ottenuto viene filtrato e imbottigliato, quindi lasciato affinare in vetro per 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore caratteristico giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto fresco, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, pesca, prugna, fiori d'arancio e agrumi. Al gusto dolce, elegante e di buona struttura. Buona persistenza retro olfattiva.

Servire a 8°

Abbinamenti gastronomici: Molto bene con i dolci in particolare torte di crema, paste, ottimo con la colomba pasquale e il panettone.

