



MOSCATO SPUMANTE V.S.Q.A.

Moscato Spumante

FORMATI DISPONIBILI

750 ml (bottiglia)

GRADI

6% vol.

UVE DI BASE

100% Moscato

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vigneti in seconda collina Oltrepò Pavese nei comuni di San Damiano al Colle, Santa Maria Della Versa, Volpara

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

AFFINAMENTO

Affinato 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 e agrumi. Al gusto dolce, elegante e di buona struttura. Buona persistenza retro olfattiva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto bene con i dolci in particolare torte di crema, paste, ottimo con la Colomba pasquale e il Panettone

SERVIRE A 8°