

# Mo'

## MOSCATO DRY

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

GRADAZIONE ALCOLICA  
ALCOHOL CONTENT

# 13°

LINEA

# NOBILI



Il Moscato secco Dry si presenta dal colore giallo ambrato con riflessi dorati. Un vino secco, aromatico, dal bouquet delicatamente floreale e fresco.

All'assaggio è vellutato e presenta sensazioni che ricordano l'arancia, la salvia ed un finale di pesca gialla e albicocca.

Consigliato per aperitivo e durante il pasto con piatti delicati, carni bianche o pesce. Fusione tra aromaticità, sapidità e morbidezza. Temperatura di servizio: 14-16°



Vitigno:  
100% Moscato



Vinificazione / Affinam.:  
Acciaio



Bouquet:  
Note di albicocca, pesca, fichi secchi, miele, erbe aromatiche.



Abbinamenti:  
Dolci di ricotta, pasticceria secca, copeta e frollini alle mandorle; formaggi erborinati o di media stagionatura



Zona:  
Manduria



Colore:  
Giallo ambrato



Gusto:  
Fusione tra dolcezza, sapidità e morbidezza.



Temperatura di servizio:  
10 - 12 °C



Dry Moscato has an amber yellow color with golden reflections. A dry, aromatic wine with a delicately floral and fresh bouquet.

When tasted it is velvety and has sensations reminiscent of orange, sage and a finish of yellow peach and apricot.

Recommended for an aperitif and during a meal with delicate dishes, white meats or fish.

Fusion between aroma, flavor and softness. Serving temperature: 14-16°



Grape variety:  
100% Moscato



Vinification / Refining:  
Steel



Bouquets:  
Notes of apricot, peach, dried figs, honey, aromatic herbs.



Pairings:  
Ricotta desserts, dry pastries, copeta and almond biscuits; blue or medium-aged cheeses



Area:  
Manduria



Color:  
Amber yellow



Taste:  
Fusion between sweetness, flavor and softness.



Service temperature:  
10 - 12 °C