

MOSCATO SPUMANTE

VINO SPUMANTE BIANCO DOLCE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

10°

LINEA

NOBILI



Il nostro Moscato Spumante Dolce si presenta nel calice con un colore brillante, giallo paglierino intenso e riflessi dorati.

Il perlage è finissimo e persistente.

Uno Spumante di ottima intensità con note particolari di Ananas, Banana, Albicocca e Mango.

Buona struttura, dolce con frutto emergente, equilibrato, al palato risulta gradevole ed armonico e dolce.



Vitigno:
Bland vini pugliesi, moscato.



Vinificazione/
Affinam.: Acciao, più
rifermentazione in
autoclave per circa 90
gg



Bouquet:
Sentori di pesca, miele e
albicocca



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



Zona:
Manduria



Colore:
Giallo paglierino



Gusto:
Dolce, fragrante



Temperatura di servizio:
10 – 12 °C



Our Moscato Spumante Dolce appears in the glass with a brilliant color, intense straw yellow and golden reflections.

The perlage is very fine and persistent.

A sparkling wine of excellent intensity with particular notes of pineapple, banana, apricot and mango.

Good structure, sweet with emerging fruit, balanced, pleasant, harmonious and sweet on the palate.



Grape variety:
Bland wines from
Puglia, Moscato.



Vinification/Refinement:
Steel, plus
refermentation
in autoclave for
approximately 90 days



Bouquets:
Hints of peach, honey
and apricot



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



Area:
Manduria



Color:
Straw yellow



Taste:
Sweet, fragrant



Service temperature:
10 – 12 °C