

Moscato I.G.T. Veneto
Vino Frizzante



*regala equilibratissime sensazioni di dolcezza,
acidità e salinità, precedute dal profumo delicato
ed elegante di pesca, albicocca, e rosa*

Denominazione

Moscato I.G.T. Veneto Vino Frizzante

Vitigno

100% Moscato

Provenienza

regione Veneto

Vinificazione al raggiungimento del perfetto equilibrio di maturazione si può iniziare la vendemmia. I grappoli arrivati in cantina vengono diraspatis e pigiati ed inviati alla pressa a polmone per separare il mosto dalle bucce. Il mosto raffreddato viene fatto decantare e così illimpido viene filtrato sterilmente e posto in conservazione a 0-2°C per poterlo mantenere a mosto.

Frizzantatura il mosto base viene posto in presa di spuma aggiunto di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una autoclave per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata che è compresa tra le 2,00 e le 2,50 atm. A questo punto il Moscato vino frizzante I.G.T. Veneto viene raffreddato a fino a -2°C per conservarne il residuo zuccherino e gli aromi, trascorsi minimo 10 giorni è pronto per essere filtrato isobaricamente per poter essere imbottigliato.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. La massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

Colore alla vista presenta una buona presenza di anidride carbonica proveniente dalla presa di spuma, osserviamo un bel colore giallo con delicati riflessi verdi, brillante, vivace.

Profumo

l'impatto è elegante, delicato, fragrante, suadenti le note arancio, albicocca, pesca e rosa. La complessità di questo spettro aromatico rende il Moscato I.G.T. Veneto frizzante 47 Anno Domini una perfetta interpretazione di questo vino.

Sapore

ottimo l'attacco, piacevole la presenza di anidride carbonica meravigliosamente incorporata nel vino, equilibratissime le sensazioni di dolce, di acidità e di salinità. Perfetta la rispondenza retrofattiva con il profumo.

Gradazione alcolica 7,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-10°C

Affinità gastronomiche

ottimo con la pasticceria secca, le crostate di frutta ed i dolci di pasta sfoglia.

Confezione

bottiglie tappo raso da 75 cl. scatole da 6.

AWARDS



2011
Miami Wine and
Food Best in Glass
GOLD MEDAL

