

VAL D'OCA



CONTEMPORARY
CLASSIC

SPARKLING

Mos Vino Moscato Spumante Dolce

Vitigno:

100% Moscato

Vendemmia:

Prima metà di settembre

Vinificazione:

La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 16-18°C. In seguito il vino affina naturalmente sulle sue fecce per acquisire la giusta struttura. Il vino viene poi spostato in autoclave, a questo punto riposa un mese e successivamente viene imbottigliato.

Degustazione:

Questo spumante dolce, non stucchevole, sprigiona un caratteristico profumo dato dagli aromi primari, presenti già nell'uva dalla quale ha origine. E' un vino leggero, spumantizzato con il metodo Charmat, che ne risalta le note di leggerezza e freschezza. Il perlage è fine e persistente.

Abbinamenti:

Pasticceria secca, cioccolato e frutta fresca

Residuo:

100 g/l

Alcool:

6,5°

Temperatura di Servizio:

6-8°C