



Anna Spinato

Moscato

Spumante DOC Colli Euganei

Zona di produzione: Area Colli Euganei nella provincia di Padova, Veneto

Uve: 100% Moscato giallo

Suolo: Terreni di origine vulcanica

Sistema d'allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale a metà settembre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, breve decantazione del mosto e filtrazione con successivo raffreddamento a 0° C per evitare la fermentazione. Il mosto viene conservato così fino al momento della spumantizzazione. La seconda fermentazione verrà interrotta al raggiungimento della pressione e del grado alcolico desiderato intervenendo con un rapido abbassamento della temperatura. Seguono le fasi di microfiltrazione ed imbottigliamento

Dati analitici: Alcol 6,5 % - Zuccheri residui 90 g/lit - Acidità totale 5,2 g/lit

NOTE SENSORIALI

Colore: Paglierino carico, spuma ricca, perlage molto fine e persistente

Profumo: Note aromatiche di fiori e agrumi

Sapore: Sapori pieni e freschi, tipici del moscato con un finale di agrumi

Abbinamenti: Ideale con frutta, torte alla crema e dolci secchi

Temperatura di servizio: 6°/8° C

