

MOSCATO DOC Colli Euganei



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Moscato giallo



8°/10°



750ml



6,5%

%ALC



90g/lit



5,85g/lit

Terreno

Terreni di origine vulcanica dei Colli Euganei

Sistema d'allevamento

Guyot

Vendemmia

Manuale a metà settembre nei versanti sud dei Colli Euganei, quelli più esposti al sole.

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.

Aspetto

Spumante bianco e dolce. ●

Giallo paglierino con riflessi verdi. Spuma morbida e compatta e perlage persistente.

Profumo

Sentori aromatici dell'uva Moscato, profumi di fiori, in particolare fiori d'arancio, note di salvia, pesca gialla e miele d'acacia. Un olfatto ricco e seducente.

Sapore

Sorso pieno, ricco di corrispondenze olfattive e sontuoso. Di corpo e incantevole. Il residuo zuccherino è ben bilanciato dalla freschezza, rendendo il sorso molto piacevole.

Abbinamento

Ideale con crostate di frutta, torte e biscotti secchi. Da provare con la millefoglie alla crema pasticcera.

AWARDS



Anna Spinato Azienda Vinicola

Via Roma 106,
31047 Ponte di Piave TV - Italy
T +39 0422 857927 ○
info@spinato.it
www.spinato.it