



Le Corne



Moscato

Denominazione

Spumante Dolce V.S.A.Q.

Vitigno

Moscato 100%

Vinificazione e affinamento

Vinificazione, rifermentazione con metodo charmat lungo per 4-6 mesi, filtrazione, refrigerazione ed aggiunta di lieviti selezionati per la "presa di spuma". Raggiunto il giusto equilibrio zucchero-alcool si procede con l'imbottigliamento a freddo.

Degustazione

Il Moscato dà un vino di colore giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso è molto intenso, fruttato con sentori di mela, pesca e salvia. In bocca risulta morbido, fresco e delicatamente dolce.

Servizio e abbinamenti

Vino spumante aromatico, accompagna il fine pasto con dolci alla frutta o alla crema. Servire a 6°C in calici a flute.

Dati analitici

Alcool: 6% vol.