

Vini pensati e realizzati nel rispetto
e valorizzazione di due intelligenze:
quella della natura e quella dell'uomo.



Akoya

Moscato Spumante Dolce V.S.Q.A.
Moscato Giallo



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo

Resa per ettaro

Moscato Giallo 40 q/ha



Vinificazione

Pressatura diretta dei grappoli e successivo
illimpidimento del mosto, fermentazione e presa di
spuma in autoclave a temperatura controllata.

Degustazione

Colore giallo paglierino, aromi di frutta fresca pomacee
e pesca. Morbido al palato, fresco e delicatamente
dolce nel finale.



Abbinamenti

Si consiglia a fine pasto in abbinamento
a dolci di frutta o crema.

Temperatura di
servizio
6°

Alcol
7,5% vol

