

Vino spumante Moscato dolce VSQA

TIPOLOGIA

Vino spumante di qualità del tipo aromatico Moscato dolce

VITIGNI PRINCIPALI

Moscato, Malvasia

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalle zone vocate del centro-nord Italia.

TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale sostenuta ideale per la produzione di vini spumanti.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE

Giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

Al naso intenso e ricco, rivela la tipica aromaticità del vitigno Moscato, caratterizzati da fresche note fruttate di melone, ananas e pesca matura e floreali, sentori di salvia e scorza d'agrume.

GUSTO

In bocca la dolcezza è predominante, seppur bilanciata da una buona nota acidità. Inconfondibili sentori di frutta dolce matura e un piacevole persistente retrogusto dolce di miele.

ABBINAMENTI

Alcuni adorano servirlo ben fresco come aperitivo, ma l'abbinamento ideale per questo vino sono i dessert: torte, crostate, dolci al cucchiaio e basi di cioccolato hanno bisogno dell'acidità, della vivacità e della dolcezza di un vino spumante. Nella tradizione italiana viene spesso accostato ai dolci delle feste: panettone, pandoro e colomba.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C

GRADO ALCOLICO

7%vol



[Emiliana (75 cl)], [7% vol]



Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano
Via S. Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)