

# LOW-ALCOHOL BEVERAGES

## MOSTACO Low-alcohol beverages BIANCO



### TIPOLOGIA

Bevanda aromatizzata a base di vino a basso contenuto alcolico

### DESCRIZIONE

Il vino spumante, ottenuto con la seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat), viene unito a tutti gli altri ingredienti secondo una speciale ricetta tradizionale tramandata dalla famiglia Contri da generazioni.

### COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati

### OLFATTO

Piacevole profumo di frutta fresca con intenso aroma di uva spina, fragolina appena colta a ribes leggermente acidulo.

### GUSTO

Con il suo sapore piacevolmente dolce è adatto a tutti i palati e richiama note di frutta esotica matura. Leggermente frizzante, con una buona acidità che lo rende equilibrato, ricorda la freschezza della fragolina, l'acidulo del ribes e la dolcezza di frutti esotici maturi.

### ABBINAMENTI

Una bevanda fresca, dissetante, ottima in tutte le occasioni grazie al ridotto contenuto alcolico, da servire ghiacciato come aperitivo o per accompagnare con piacevolezza dolci a fine pasto. Ben si adatta a macedonie di frutta, gelati, torte e pasticceria secca.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Va servito ben fresco, a 5-6°C, per apprezzarne la piacevole dolcezza e l'inconfondibile nota di frutta fresca.

### GRADO

5,0%

[Emiliana ( 75 cl )], [5% vol]

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



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