



MOSCATO ROSA SPUMANTE

Nome vitigno:
Moscato rosa

Vinificazione:
Spumante metodo Charmat, viene vinificato in rosa a temperatura controllata con pressatura soffice delle uve intere. Segue rifermentazione in autoclave e successivo affinamento sui lieviti per circa un mese e mezzo

Uva:
moscato rosa

Denominazione:
moscato rosa spumante

Zona di produzione:
Colline dell'area pedemontana del Friuli Occidentale - Provincia di Pordenone - Regione F.V.G.

Terreno:
di medio impasto

Sistema d'allevamento:
Guyot semplice; densità 4000 viti per Ha; carico di gemme: 12 - 14 per ceppo

Resa:
60 - 70 quintali per Ha

Località vigneto:
Pinzano al Tagliamento e Valeriano

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino:
100% Moscato Rosa

Colore:
delicatamente rosato, con perlage regolare di minute e persistenti bollicine

Profumo:
chiare le note olfattive di piccoli frutti di sottobosco piacevolmente armonizzati

Gusto:
amabile, caldo, morbido, intenso, persistente

Abbinamenti:
Ottimo come vino da dessert, per accompagnare pasticceria secca ma anche dolci con crema e panna

Temperatura di servizio:
6-8 gradi

