

Corte
Vittorio

MOSCATO

Spumante Dolce



TIPOLOGIA Spumante Dolce Bianco.

ASPETTO AGRONOMICICO

Uve: Moscato giallo e bianco.
Zona di coltivazione: Colli Euganei.
Tipologia del terreno: Argilloso calcareo di origine vulcanica.
Sistema di allevamento: Guyot.
Vendemmia: manuale con raccolta in cassetta tra agosto e settembre.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, decantazione statica in atmosfera controllata per 24 ore, fermentazione lenta a bassa temperatura per circa 20 giorni.
Presa di spuma: viene svolta con utilizzo di lieviti autoctoni senza che si alteri la naturale aromaticità del Moscato. La rifermentazione si svolge in circa 15 giorni. Dopo questa operazione viene filtrato a freddo e portato all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: colore paglierino con bollicina elegante;
Profilo olfattivo: bouquet intenso ed aromatico con ben marcate note agrumate;
Gusto: la piacevole sensazione dolce è equilibrata da un'ottima freschezza;
Gastronomia: da abbinare a dolci a pasta lievitata.

Temperatura di servizio: 6° - 8°
Gradazione: 6,5 % vol.
Residuo Zuccherino: 72 gr. /lt.
Acidità Tot.: 6,2 gr. /lt.