



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



MOSCATO

VINO SPUMANTE DOLCE

VITIGNO

Moscato 100%
Solo le migliori uve vengono selezionate per produrre questo Moscato Spumante Dolce, puntando sulla qualità per portare al consumatore un prodotto genuino

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, Rifermentazione in autoclave per 18/20 giorni con l'ausilio di lieviti attivi, ad una temperatura controllata di 14- 16° C. Dopo la rifermentazione, il vino viene mantenuto ad una temperatura controllata per almeno un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti

GRADO ALCOLICO 9,5 % vol
ACIDITÀ TOTALE 5,5 g / L
ZUCCHERI RESIDUI 65 g / L

COLORE

Giallo paglierino luminoso dai tipici riflessi dorati. Perlage fine, elegante e persistente

NASO

Floreale e fragrante, il bouquet è caratterizzato dai tipici aromi di fiori bianchi, pesca, banana e agrumi

BOCCA

Dolce e fresco con eleganti richiami fruttati e di ottimo equilibrio tra residuo zuccherino e sapidità, con una persistente aromaticità

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Protagonista nei brindisi e a fine pasto. Eccellente abbinamento ai dessert e la piccola pasticceria. Temperatura di Servizio 6° - 8° C.

CURIOSITÀ

Il nome moscato parrebbe derivare dal fatto che, sia l'uva moscato che il vino da essa prodotto, avrebbero l'aroma di muschio e/o di noce moscata.