

solda

Cantineri dal 1948



MOSCATO DOLCE DOC

Vitigno

Moscato

Gradazione

7,5% VOL

Vinificazione

Spremitura soffice delle uve ed estrazione del mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in autoclavi di acciaio inox secondo il metodo Charmat. Le note fresche e morbide del vino derivano dall'utilizzo di una base di succo d'uva moscata, conservata fresca durante l'anno e unita al vino base prima della rifermentazione.

Note di degustazione

Spumante aromatico ottenuto dalla vinificazione di uve moscato delle pendici dei Colli Euganei. Ha un aroma intenso, tipicamente varietale, dal sapore dolce e vivace e con una lunga persistenza aromatica. Dal colore giallo scarico con sfumature citrine e dal perlage fine e persistente, è il classico spumante da abbinare a dolci secchi e piccola pasticceria.

Temperatura

Si consiglia di servirlo ben fresco a 6-8°C.



36078 San Quirico di Valdagno
(Vicenza) Italy - Via Silvio Pellico, 1
Tel. 0445 473037 - Fax. 0445 474928
www.cantinesolda.it
info@cantinesolda.it seguici su 