



TENUTA
SANT'ANNA



MOSCATO DOLCE, SPUMANTE DEL TIPO AROMATICO DOLCE

Spumante che si riconosce ad occhi chiusi, il Moscato di Tenuta Sant'Anna si beve due volte: la prima con l'olfatto e la seconda con il palato. Questo delicato spumante dal sapore piacevolmente dolce, incanta per l'intensità aromatica che evoca sentori agrumati e il caratteristico richiamo alla noce moscata.

Uve: Moscato 100%

Provenienza: Grave del Friuli

Tipologia di terreno: Ghiaioso, ciottoloso

Densità impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: Guyot

Spumantizzazione: Metodo Charmat

Gradazione alcolica: 9%

Vinificazione:

Le uve vendemmiate vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene refrigerato a basse temperature. Nelle fasi successive, il mosto viene posto in autoclave e portato a temperature prossime ai 15°C, innescando la fermentazione alcolica con lieviti selezionati. Si procede, quindi, alla presa di spuma. La fermentazione viene interrotta tramite raffreddamento per trattenere il dolce aroma naturale.

Note di Degustazione:

Colore giallo paglierino di buona intensità, ha perlage minuto e persistente. Al naso sprigiona profumi fruttati intensi di albicocche e noce moscata a cui si alternano ancora aromi agrumati. In bocca è dolce ma non stucchevole: ha buona mineralità e persistenza nel finale.

Abbinamenti consigliati:

Perfetto per il fine pasto, accompagna splendidamente la pasticceria secca o torte con confetture. Va servito fresco, ad una temperatura intorno ai 6-8°C.

