

Moscato

Spumante

TERREGAIE

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve selezionate raccolte a mano vengono raffreddate a 0,5° C e poi pressate sofficemente per esaltare al massimo gli aromi fruttati. Il mosto così ottenuto va conservato in serbatoi climatizzati fino al momento della presa di spuma in autoclave.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino con brillanti riflessi verdognoli. Al naso è delicato, ricco suadente con sentori di fiori d'acacia. Al palato risulta dolce, fruttato ed equilibrato, di straordinario spessore ed allo stesso tempo fresco e piacevole con finale persistente.

ABBINAMENTI

Si accompagna magnificamente al fegato d'oca, ai patè, ai formaggi stagionati ed a quelli piccanti. Ottimo con la piccola pasticceria è anche vino da meditazione. Magnifico servito leggermente fresco.

VINIFICATION

The hand-picked selected grapes are cooled to 0.5° C and then softly pressed to maximize the fruity aromas. The must thus obtained must be stored in air-conditioned tanks until the moment of fermentation in an autoclave.

CHARACTERISTICS

*Straw yellow in color with bright greenish reflections.
The must obtained is conserved in climate-controlled tanks until the moment of the second fermentation in autoclave.*

PAIRING

It goes wonderfully with goose liver, pates, aged cheeses and spicy ones. Excellent with small pastries. Magnificent served slightly chilled.



GRADO: 6% VOL
ZUCCHERI RESIDUI: 110 G/L
ACIDITÀ: 6.2 G/L



VENETO
COLLI EUGANEI



MOSCATO BIANCO