



MOSCATO

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: VINO SPUMANTE DOLCE

Uve: Moscato 100%

Titolo alcolometrico: 7% vol.

Natura del terreno: terreni calcarei, argillosi e magmatici di natura vulcanica

Resa per ettaro: 100-130 quintali di uva

Sistema di allevamento: spalliera bassa

Densità d'impianto: da 3300 a 6600 piante per ettaro

Vinificazione: vinificazione in bianco a temperatura controllata, spumantizzazione con metodo charmat per non meno di 40 giorni

Capacità d'invecchiamento: da bere giovane

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino tenue

Perlage: fine e persistente

Profumi: aromatico, fruttato, fragrante con piacevole sentore di crosta di pane e di lieviti.

Palato: dolce, fresco, talvolta vivace

Temperatura di servizio: 5-6° C

Abbinamenti: è ideale da abbinare ai dolci, a fine pasto accompagna piacevolmente i momenti più significativi di feste e ricorrenze



VECCHIA TORRE