



ReWArt™

MOSCATO ORGANIC Vino dolce



TIPOLOGIA: Vino bianco dolce spumante

UVE: 100% uve Moscato da coltivazione biologica

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Euganei, Veneto - Italia

SUOLO: Terreni vulcanici ed argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Manuale a settembre, a maturità enologica

VINIFICAZIONE: Pigiatura senza raspo, pressatura soffice, decantazione del mosto a 10°C e successivo raffreddamento a 0°C. Presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata, con interruzione della fermentazione tramite l'abbassamento della temperatura. Microfiltrazione ed imbottigliamento. Vino biologico, "OGM free" e vegano, prodotto senza l'utilizzo di sostanze di origine animale

COLORE: Giallo dorato e luminoso. Spuma ricca, perlage molto fine e persistente

PROFUMO: Spiccano intense note aromatiche di fiori ed agrumi con pesca ed arancia in primo piano

SAPORE: Deciso, personale, fresco ed armonico, chiude con un piacevolissimo finale agrumato

ABBINAMENTI: Torte di mele e pere, crostate di frutta, dolci lievitati come panettone, pandoro e colomba, pasticceria secca, zabaione al moscato, fresche macedonie di frutta gialla e bianca

SERVIZIO: A 8/10 °C

GRADAZIONE ALCOLICA

7%

ZUCCHERI RESIDUI

82 g/l

ACIDITÀ TOTALE

6 g/l

born to be **ORGANIC**

