LAMPATO
MOSCATO
SPUMANTE DOLCE

MOSCATO SPUMANTE DOLCE

Vitigno: Moscato bianco delle Colline Pescaresi
Vinificazione: prima decade di agosto, macerato in riduzione a bassa temperatura, estrazione del mosto con pressa soffice e pulizia statica del mosto.
Successivamente presa di spuma in autoclave per oltre 30 giorni.
Grado alcolico: 7% vol.
Caratteristiche organolettiche: colore paglierino scarico con perlage sottile e persistente.
Aroma delicato, tipico sentore di frutta tra cui la pesca gialla spadroneggia.
Gusto vivace, intenso ed equilibrato, retrogusto aromatico e persistente.
La dolcezza è ben supportata dall'acidità.
Temperatura di servizio: 4°/7°C
Abbinamenti: piccola pasticceria, dessert, semifreddi, torte e biscotti.
Non disdegna formaggi a pasta morbida.

MOSCATO SPUMANTE DOLCE

Grape variety: Colline Pescaresi, white Moscato
Vinification: first decade of August, low temperature maceration.
Extraction of the must by gently crushing the grapes, static cleaning of the must.
Fermentation in stainless steel tanks (autoclaves) for over 30 days.
Alcohol content: 7% by volume
Organoleptic characteristics: pale straw colour with fine and persistent perlage.
Delicate aroma, balanced taste, typical fruit overtone where the yellow peach scent dominates.
Sweet taste well supported by acidity.
Serving temperature: 4/7°C
Food matching: pastries, dessert, parfaits, cakes and cookies.
It goes well with different chesses and pasta.