

GRANDE ALBERONE MOSCATO

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dolce
Provenienza	Veneto
Uve	Moscato
Sensazioni	Vino dal colore giallo dorato, presenta una buona intensità, profumo aromatico tipico della varietà, con note di miele. In bocca risulta gradevolmente dolce, amabile ed equilibrato.
Vinificazione	Le uve vengono pigia-diraspate, segue una pressatura soffice consentendo di estrarre solo note altamente fruttate. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox mediante aggiunta di lieviti selezionati a temperature controllata (16-18°C), una volta raggiunto il livello zuccherino desiderato, avviene il blocco della fermentazione mediante refrigerazione.
Gradazione alcolica	12,5%

La vigna

Terreno	Calcareo-sabbioso
Esposizione e altitudine	Sud, Sud-est, 200-250m s.l.m. circa
Metodo di allevamento	Guyot semplice
Densità d'impianto	4500 ceppi per ettaro circa

Consigli

Conservazione	Conservare in un luogo fresco e lontano da fonti di luce
Temperatura di servizio	6-8°C
Bicchiere	Tulipano
Durata del prodotto	12 - 18 mesi se conservato in luogo idoneo
Abbinamento	Ottimo servito con il dessert, molto indicato per i brindisi nelle occasioni di festa.

ITALIAN WINE BRANDS



italianwinebrands.it