



## Mosto d'uva parzialmente fermentato Bianco

*Vino bianco dolce prodotto con uve Moscato. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il perlage è fine e persistente. Il sapore è dolce e fruttato.*

*Vitigno:* Moscato.

*Vinificazione:* Pressatura soffice delle uve, raccolte a mano perfettamente mature, immediatamente al loro arrivo in cantina. Fermentazione del mosto senza vinaccia per alcuni giorni in serbatoi di acciaio inox termoisolati in seguito viene chiarificato per liberarlo da ogni impurezza.

*Maturazione e affinamento:* Il mosto viene conservato in vasche d'acciaio a 0°C e messo in bottiglia.

*Caratteristiche organolettiche:* Colore giallo paglierino con riflessi dorati; profumo intenso e caratteristico; perlage fine e persistente; sapore dolce e fruttato.

*Abbinamento:* Dolci, dessert e frutta.

Servire a 6-8°C.



*Sweet white wine, got from Moscato grapes. It has a straw yellow colour, with golden hints. Its perlage is fine and persistent, and the flavour sweet and fruity.*

*Grape variety:* Moscato.

*Vinification:* Pressing of the manually harvested and perfectly ripe grapes immediately on their arrival in the winery. Must fermentation without pomace for some days in controlled steel tanks, after which it is clarified to free it from any impurity.

*Maturation and aging:* The must is stored in steel tanks at 0°C and then bottled.

*Organoleptic characteristics:* Straw yellow colour with golden hints; intense and typical fragrance with a fine and persistent perlage, and a sweet and fruity flavour.

*Accompaniments:* It is perfect for dessert and fruits.

Served at 6-8°C.