

Vino Spumante Moscato


al Canevon



È il vino da dessert per eccellenza. Vino dal colore giallo paglierino, dal tipico profumo intenso e fruttato. Al palato risulta dolce e aromatico con note di fiori d'acacia e pesche, assieme ad un retrogusto di miele. Ideale in abbinamento con dolci e biscotti, perfetto con il tiramisù ma ottimo anche fuori pasto.

ZONA DI ORIGINE:
Veneto

VITIGNO:
Moscato

EPOCA DI VENDEMMIA:
Settembre, vendemmia a mano

VINIFICAZIONE:
In bianco con pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA:
Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA:
40 giorni

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:
Rifermentazione in autoclave da 25 o da 50 hl "metodo Charmat"

PROFUMO:
All'olfatto richiama delicate note di fiori d'acacia, di pesca, di albicocca e di miele

GUSTO:
Al palato risulta morbido, avvolgente, dolce e aromatico



Temperatura Di Servizio: 8°C
Gradazione Alcolica: 11 % vol.