

fili



## FILI MOSCATO DOLCE SPUMANTE

**Questo vino vanta una dote unica, quella di saper sottolineare i momenti più vivaci di ogni ritrovo.**

- Classificazione: Moscato dolce  
Vino Spumante Di Qualità Del Tipo  
Aromatico
- Zona d'origine: Veneto
- Vitigni: Moscato.
- Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati.
- Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
- Affinamento: In bottiglia
- Longevità: 12/18 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
- Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.
- Profumo: Aromatico tipico, elegante, delicato.
- Sapore: Dolce, morbido e sapido.
- Gradazione alcolica: 9% Vol
- Acidità totale: 5.5 - 5.7 g/l
- Residuo Zuccherino: 93 - 97 g/l
- Temperatura di servizio: 6 - 8 °C
- Abbinamenti consigliati: Ottimo fuori pasto e con tutti i tipi di dolci.