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.