



MOSCATO DOLCE
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
DEL TIPO AROMATICO
FILI

La dolcezza al bicchiere e la freschezza del packaging fanno di questo moscato un perfetto compagno nei momenti di festa.

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, e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di zuccheri.
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 possibili riflessi ramati.
Profumo:	Aromatico tipico, elegante, delicato.
Sapore:	Vivace, dolce, sapido.
Gradazione alcolica:	9% Vol.
Acidità totale:	5,90 - 6,10 g/l
Zuccheri residui:	93 - 97 g/l
Temperatura di servizio:	6-8° C.
Abbinamenti consigliati:	Ottimo fuori pasto e con tutti i tipi di dolci.