



MOSCATO

CLASSIFICAZIONE

Vino Spumante a fermentazione naturale.

PROVENIENZA

Gallura, altitudine 300/450 metri sul livello del mare.

SUOLO

Di disfacimento granitico.

UVAGGIO

Moscato 100%.

CLIMA

Piogge regolari in maggio, giugno, seguite da estati calde.

VENDEMMIA

Tradizionale, prime settimane di settembre.

VINIFICAZIONE

“Presa di spuma” in piccole autoclavi.

CARATTERISTICHE

Colore: paglierino.

Olfatto: fondi fruttati tipici del vitigno di origine.

Gusto: dolce.

CONSERVAZIONE

Temperatura costante 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.

SERVIZIO

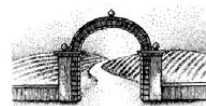
Flûte, temperatura 5-6 °C.

ABBINAMENTO

Pasticceria, frutta.

FORMATO

75 cl.



CANTINA DEL VERMENTINO
MONTI