



Moscato Spumante VSAQ

Il Moscato, vino aromatico per eccellenza, è tradizionalmente proposto in versione spumante per esaltare attraverso le bollicine le note fruttate e fiorite del bouquet e il color oro brillante. Il calice si apre a ricordi di agrumi, fiori d'arancio, pesca matura, mentre il sorso, delicatamente dolce, si armonizza al finale lungo, fresco e fruttato.

Vitigni: Moscato.

Zona di produzione: vigneti posti in aree vocate del Veneto.

Composizione del suolo: variegato, vulcanico in alcune zone.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione: dopo una breve macerazione a freddo sulle bucce per estrarre al meglio le sostanze aromatiche, si procede ad una fermentazione in autoclave del mosto fino ad ottenere uno spumante dolce dal basso tenore alcolico.

Abbinamenti consigliati: accompagna tradizionalmente i dolci delle feste a base di creme e le frolle al burro. Noi suggeriamo di sperimentare accostamenti insoliti, come l'aggiunta di Moscato ad una ricca macedonia di frutta estiva con qualche goccia di aceto balsamico.

La sua versatilità potrebbe sorprendervi!

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchieri consigliati:

