

Moscato

VINO SPUMANTE DOLCE

Dai vigneti di Tenuta Caseo, storica proprietà della famiglia Tommasi in Oltrepò Pavese, Lombardia.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Spumante dolce, fragrante, di moderato contenuto alcolico, ottenuto da una scrupolosa selezione di uve Moscato.

Colore giallo dorato, spuma fine e persistente. Profumo intenso e fragrante, con spiccate note floreali di rosa e gelsomino con sentori di frutta gialla.

Struttura e morbidezza in equilibrio tra acidità e dolcezza risulta dolce, vivace e brioso, di qualità molto fine.

UVE

Moscato Giallo 100%

PROVENIENZA

Da vigneti collinari allevati a Guyot, ed esposti a sud-sudovest, su terreno argilloso con buona presenza di calcare attivo.

www.caseo.it



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Dopo una soffice pressatura, il mosto rimane per alcuni mesi in vasche di acciaio a temperatura controllata di -3° C
Spumantizzazione in autoclave.

ALCOL

6% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Splendido per ogni dessert, impareggiabile con le creme. È apprezzatissimo con le torte nuziali e chiude con classe ogni banchetto conviviale. Servire a 6°C in ampie coppe.

BOTTIGLIA

750 ml