

MOSCATO

MOSCATO DI SARDEGNA GALLURA DOC
VINO SPUMANTE DOLCE

Questo spumante rappresenta la nostra azienda, l'anima più autentica della nostra produzione spumantistica. Da sempre un vino di riferimento per chi predilige gli spumanti dolci ma di carattere. Un'icona per festeggiare, un simbolo di allegria e convivialità.

VITIGNO

Moscato bianco.

VINIFICAZIONE

In bianco, conservato a mosto dolce fino alla presa di spuma con metodo Charmat in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il suo colore giallo paglierino tenue e la spuma ampia e abbastanza densa, fanno da cornice ad un perlage esuberante per quantità di bollicine e persistenza nel bicchiere. Luminoso e scintillante riflette la luce in maniera molto vivace.

I profumi sono intensi e decisi, con uno spettro olfattivo variegato e molto tipico con note floreali di fiore di arancio (zagara) e di campo.

A seguire la piacevole nota fruttata degli agrumi si esprime con sentori d'arancia e mandarancio ai quali si unisce il tocco dolciastro della mela gialla.

Completano questo bouquet delle notevoli note di pasticceria come la pasta frolla, la frutta secca (mandorla e noci fresche) e il miele di agrumi.

Il sorso è fresco e piacevole, morbido e avvolgente grazie ad una carbonica che non eccede mai e con una dolcezza mai sopra le righe. Il tutto si integra al meglio con la componente acida di questo vino creando così un equilibrio gustativo che sorregge tutto il sorso. Sentori retro-nasali di fiori e frutta.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il vino perfetto per le feste da abbinare al classico panettone o pandoro, oppure da provare con la pasticceria secca a pasta di mandorla. Un azzardo ma non troppo: provatelo con la seadas.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C

DATI TECNICI

Grado alcolico: 8% vol

Acidità: 6 g/l

Zuccheri: 75 g/l



PASSIONE GRANITICA