



PIERO
MANCINI



Moscato

VINO SPUMANTE DOLCE

PIERO
MANCINI

Moscato di Sardegna Gallura DOC

Spumante

Il vitigno Moscato bianco coltivato nelle vigne di Piero Mancini in Gallura, produce un vino eccezionale, unico, dal grande aroma e dal profumo inconfondibile.

Classificazione: Moscato di Sardegna Gallura DOC Spumante.

Vitigno: Moscato Bianco.

Vinificazione: in bianco, conservato a mosto dolce fino alla presa di spuma.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino. Sapore aromatico intenso, dolce ed equilibrato.

Grado alcolico: 8% vol.

Acidità: 6 g/l.

Zuccheri: 75 g/l.

Abbinamenti gastronomici: dolci in genere, ottimo con amaretti e dolci secchi.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.

The white Moscato vine variety cultivated at Piero Mancini's vineyards in Gallura produces an outstanding and unique wine with a wonderful aroma and an unmistakable scent.

Classification: Moscato di Sardegna Gallura DOC Spumante.

Vine variety: White Moscato.

Vinification: off skins, stored in sweet must until second fermentation using the Charmat method in autoclave.

Organoleptic properties: straw yellow. Aromatic, intense, sweet and balanced flavour.

Alcohol by volume: 8%.

Acidity: 6 g/l.

Sugar: 75 g/l.

Food pairing: desserts in general, excellent with amaretti and dry sweets.

Serving temperature: 8 - 10 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it