



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

MOSCATO

Vino Spumante

Dolce



Uve: 100% Moscato

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: il mosto di Moscato viene fatto fermentare direttamente in autoclave, ad una temperatura di 11°C, per evitare una fermentazione tumultuosa ed ottenere un perlage fine. Al raggiungimento di 7°C alcolici, si passa alla presa di spuma, durante la quale il mosto continua a fermentare in autoclave, fino al raggiungimento di 9°C alcolici, sufficienti per una pressione di 5 atmosfere. La fermentazione viene fermata tramite un repentino abbassamento di temperatura. Successivamente il vino viene filtrato ed imbottigliato.

Residuo zuccherino: 95 gr/L

Gradazione alcolica: 9% vol

Caratteristiche organolettiche: caratterizzato da un colore giallo paglierino carico, da una spuma bianca e persistente e da un perlage fine. Il profumo caratteristico, dato dagli aromi primari, è di uva moscata con ricordi di fiori d'arancio. Al palato risulta dolce, ben supportato dall'acidità e non stucchevole.

Abbinamenti: vino da dessert, si accompagna a pasticceria secca, crostate e macedonie.

Temperatura di servizio: 6-8°C