

MOSCATO SPUMANTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE

Fine e persistente.

COLORE

Giallo paglierino più o meno intenso.

BOUQUET

Aromatico e delicato, con sentore di frutti maturi e la tipica fragranza del moscato.

SAPORE

Armonico e dolce.

ABBINAMENTO GASTRONOMICI

Va servito giovane e fresco per apprezzare meglio le sue tipiche caratteristiche che ne fanno lo spumante ideale per ogni tipo di dessert e per accompagnare la frutta sciroppata.

GRADAZIONE ALCOLICA

6,5% Vol – 12% Complessivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C.

