



# SIOR GILDO

## MOSCATO SPUMANTE AROMATICO DOLCE



Vinificato da sole uve Moscato coltivate sulle colline del Nord-Est, questo spumante metodo charmat è l'emblema dell'aromaticità. Riempie il palato con le sensazioni dolci e fruttate e lo rinfresca con le briose bollicine.

<b><u>Area coltivazione</u></b>	Veneto e Friuli
<b><u>Uve</u></b>	100% Moscato
<b><u>Tipo di Terreno</u></b>	Collinare, ricco di sali Minerali
<b><u>Alcool</u></b>	9%
<b><u>Residuo zuccherino</u></b>	75 g/l
<b><u>Acidità Totale</u></b>	5,4 g/l
<b><u>Formato</u></b>	0,75 l

**Vinificazione:** Le uve vendemmiate vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene refrigerato a basse temperature. Nelle fasi successive, il mosto viene posto in autoclave e portato a temperature prossime ai 15°C, innescando la fermentazione alcolica con lieviti selezionati. Si procede, quindi, alla presa di spuma. La fermentazione viene interrotta tramite raffreddamento per trattenere il dolce aroma naturale.

**Degustazione:** Paglierino di media intensità, con spuma cremosa e sottile. Al naso emana profumi intensi con marcate note agrumate e di albicocche. Sul palato è dolce senza risultare mai stucchevole, con una moderata acidità che lo rende fresco ed invita a ripetere il sorso.