



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.

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