



LE FATE

MOSCATO

Denominazione:

Moscato
Vino Spumante di Qualità
del tipo aromatico dolce

Vitigno:

Moscato

Vinificazione:

l'uva viene sottoposta ad una pigiatura soffice, successivamente il mosto viene addizionato con lieviti selezionati e posto in autoclave dove avverrà la presa di spuma.

Caratteristiche:

colore giallo paglierino, con riflessi dorati, brillante, perlage elegante e persistente. Profumo intenso, aromatico, fruttato con spiccate note di salvia.

Abbinamento:

pasticceria secca, torta paradiso

Temperatura di servizio:

6-8 °C

Alcol:

6% vol.