



Moscato Giallo
Spumante di qualità del tipo aromatico

Provenienza: da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

Maturazione: metà settembre

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: sciolto, ciottoloso, calcareo.

Vinificazione: dopo la vendemmia, gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 8-10 °C per circa 12-36 ore a seconda dell'annata allo scopo di estrarre dalla bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma. Dopo la separazione del mosto dalle bucce, il mosto viene scrupolosamente pulito per poi dare il via alla vera e propria lenta spumantizzazione, per ottenere un elegante e finissimo perlage.

Grado: 7,5 % vol.

Zuccheri: 80 gr. lt.

Acidità: 5,5 gr. lt.

Descrizione: è un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo intenso e persistente, con note vegetali come fiori d'acacia, di tiglio, di salvia, di pesca, di albicocca e di miele. Al palato si presenta dolce, aromatico, fragrante, che ricorda l'uva d'origine.

Abbinamenti: è ideale con dolci alla crema, con la panna cotta, ottimo con il tiramisù, delizioso anche fuori pasto. Servire a 8-10 °C preferibilmente con secchiello di ghiaccio.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.