

MOSCATO SPUMANTE

COLLE MARE



DENOMINAZIONE: Moscato Spumante Dolce

UVE: 100% Moscato

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2017

NEL VIGNETO

VITIGNO: Le sue origini risalgono al bacino medio-orientale del Mediterraneo. Vettore della sua diffusione nelle regioni italiane meridionali furono i coloni greci, che portarono con loro i semi o i tralci per poterlo coltivare nelle colonie della Magna Grecia.

TERRENO: Medio impasto tendente ad argilloso, limoso e leggermente alcalino.

RESA DELLE UVE: 55-65 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Vinificazione in bianco a basse temperature con lieviti selezionati. Presa di spuma in piccole autoclavi della portata massima di 40/80 quintali per un periodo di circa 40 giorni alla temperatura di 16°/17°C fino al raggiungimento di 5,0-5,5 ATM.

GRADO ALCOLICO: ca. 7,00 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 85 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,50 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°/8°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spumante dal colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. I profumi si sviluppano tra note fruttate dolci, aromatiche e avvolgenti. Al palato ha un sapore caratteristico, intenso e di giusto equilibrio acido/dolce che lo rendono un vino elegante e fragrante. Spuma intensa e persistente.

ACCOSTAMENTI

Si consiglia di degustarlo a fine pasto in abbinamento a dolci, piccola pasticceria e biscotti.



Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it
Skype: terramusa

