

Moscato VSQ Dolce

Cépage: Moscato

Processus de production : pressurage des raisins et séparation du moût de la peau dans les 48 heures. Prise de mousse (fermentation naturelle en cuves fermées, qui conduit à la formation de dioxyde de carbone, exaltant ainsi les notes aromatiques et fruitées) à température contrôlée (18 à 19°C). La fermentation est interrompue à 6,5%, tout en maintenant la teneur en sucre résiduel naturel autour de 80 g/L.

Alcool : 6,5% vol.

Teneur en sucres : 80 g/ L

Couleur : jaune paille

Perlage : bulles fines et persistantes

Bouquet : frais avec des notes aromatiques intenses

Goût : harmonieux, doux et rond avec un arrière-goût agréable

Température de service : 6° à 8° C

Accompagnements : Idéal pour accompagner les desserts et les pâtisseries

