

**Novità!**



## **Moscato VSQ RosatoDolce**

**Vitigno:** Moscato e Brachetto

**Processo di produzione:** pressatura dell'uva e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione a temperatura controllata a 18-19°C (Spuma (fermentazione naturale in cisterne d'acciaio sigillate, che porta alla formazione di anidride carbonica, esaltando le note aromatiche e fruttate). La fermentazione viene interrotta al 6,5%, mantenendo un residuo zuccherino intorno agli 80 g/l.

**Alcool:** 6,5% Vol.

**Contenuto zuccherino:** 90 gr/l

**Colore:** rosa leggermente intenso

**Perlage:** bollicine delicate e persistenti

**Profumo:** fresco con intense note aromatiche

**Gusto:** armonioso e dolce, pieno e vellutato con un finale delizioso

**Temperatura di servizio:** 6-8° C

**Abbinamenti:** Ideale con dessert e pasticceria secca