



SPUMANTE DOLCE

Uve: Moscato

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: elegante, con sentore fruttato, leggermente aromatico

Sapore: fresco, fine e armonico

Servire: 6-8°

Accompagnamento: ottimo con dolci secchi

Affinamento: la sboccatura, operazione mediante la quale si separa lo spumante dai lieviti, dopo una lunga fermentazione in bottiglia (24 mesi), conclude il lungo ciclo di lavorazione con il metodo tradizionale di questo vino

Grado alcolico: 7,5% vol.