

**MOSCATO DOLCE
SPUMANTE METODO
MARTINOTTI**



**MOSCATO DOLCE SPUMANTE
METODO MARTINOTTI**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Vino spumante di qualità del tipo aromatico Moscato, metodo Martinotti.

PROVENIENZA

zona collinare del comune di Montù Beccaria

UVAGGIO

100% Moscato

GRADO ALCOLICO

6 % vol.

CLASSIFICAZIONE

Dolce

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

5-7°C

ANALISI ORGANOLETTICA

In un calice limpido e brillante, questo vino si svela con un colore giallo dorato animato da un perlage fine e persistente. Al naso emerge un profumo intenso e di grande identità, capace di racchiudere tutta la tipicità del vitigno attraverso sentori decisi di frutta a polpa gialla e delicate sfumature aromatiche che richiamano la salvia. L'esperienza si completa con un sorso equilibrato e armonico, dove la freschezza guida una beva piacevole e coerente.

ABBINAMENTI

è un vino adatto ad ogni celebrazione perfetto abbinato ai dolci di pasticceria, ma si sposa perfettamente anche con pietanze a base di zucca.

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 L

ALLERGENI

Contiene solfiti.