



Moscato



BELCREDI

MOSCATO SPUMANTE D.O.C. DOLCE

L'uva Moscato, caratteristica per i suoi acini dorati e zuccherini, produce in queste zone un vino aromatico, dolce e colorito, da bersi fresco. Il Moscato spumante è ottenuto con la rifermentazione in autoclave.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

UVAGGIO:

100% Moscato in purezza

GRADO ALCOLICO MINIMO:

6 gradi

ACIDITÀ TOTALE MINIMA:

6 g/l

ESTRATTO SECCO MINIMO:

14 g/l

VERSIONI PREVISTE:

spumante metodo Martinotti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ALLA VISTA:

visivamente limpido, brillante, con medio perlage, è di colore giallo paglierino con riflessi dorati.

ALL'OLFATTO:

aroma intenso, fragrante, quasi penetrante, franco; è riconoscibile per il netto profumo aromatico di fiori, frutta fresca (pesca e albicocca), delicate le note speziate della salvia. Ha lunga persistenza aromatica.

AL GUSTO:

è di buona struttura, coinvolgente, equilibrato, armonico, fresco, carezzevole, suadente, cinguettolo e con una lunga persistenza.

IL SERVIZIO

LA TEMPERATURA:

si serve a 8°C.

GLI ABBINAMENTI:

accompagna mirabilmente i dessert in genere e la pasticceria finissima, splendido su dolci grassi e farciti.

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETÀ' AGRICOLA

27040 Montù Beccaria (PV) - Fraz. Moriano, 40 - Tel. 0385.262374
www.belcredi-wine.it