MANZONI MOSCATO

V.S.A.Q. DOLCE

spumante rosato dolce

Vitigno: 100% Manzoni Moscato 13.0.25. Vitigno attenuto dell'incrocio delle varietà Moscato d'Amburgo e Raboso Piave.

Sistema di coltivazione: impianto a filare Sylvoz

Periodo di vendemmia: metà ottobre con uve perfettamente mature e sane.

Vinificazione: il grappolo di uva Manzoni Moscato 13.0.25. si presenta molto variegato, con chicchi neri, rossi, rosa, gialli e verdi. Una vera bellezza della natura. Si procede con un'accurata pressatura soffice delle uve fredde ed appena raccolte e ad una vinificazione con pulizia prefermentativa del mosto. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 13 gradi per estrarre aromi unici e si procede alla presa di spuma in autoclave con metodo Charmat.

Caratteristiche organolettiche: spumante dal brillante rosa antico e con perlage fine e persistente. Questo vino ha acquisito le migliori caratteristiche dei vitigni dai quali deriva, racchiudendo un gentile ed aromatico profumo di fragola e lamponi ma anche di agrumi, pesca, albicocca, e rose. Al palato si presenta piacevolmente vellutato, molto equilibrato ed elegante nella sua squisita e delicata dolcezza. Vino raffinato, molto interessante, con la giusta acidità e di gran gusto.

Accostamenti: ottimo a fine pasto con dolci e pasticceria secca e da bere fuori pasto in momenti conviviali.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 6°-8°C.

Molon® LUIGINO

@VINIMOLONLUIGINO

WWW.VINIMOLON.IT

PRODUCED IN ITALY
SAN DONA' DI PIAVE (VENICE)