



TRADIZIONE SPUMANZISTICA ITALIANA

ROCCA DEI FORTI

Le Cuvée MOSCATO



Tipo:

Vino Spumante Aromatico di Qualità Dolce.

Uve:

Da uve moscato.

Metodo di spumantizzazione:

Metodo Charmat a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:

Oro brillante.

Profumo:

Intenso, delicato e avvolgente con note evidenti di salvia e pesca.

Gusto:

Dolce ma molto equilibrato con una piacevole acidità.

Perlage:

Delicato e ricco.

Abbinamenti:

Perfetto con pasticceria secca e fresca oppure con insalate di frutta.

Temperatura di servizio:

Servire alla temperatura di 8-10°C.

Alcol:

7,0%vol

Acidità:

5,5 gr/lit

Zuccheri residui:

65 gr/lit

Volume:

75 cl

Conservazione:

Conservare in luogo fresco e asciutto.
Tempo massimo di conservazione 2 anni.