

SARACCO

Moscato Spring Edition

VITIGNO

Moscato Bianco Canelli

VIGNETO

Situato a Castiglione Tinella Loc. San Carlo 500 mt/slm

VINIFICAZIONE

In bianco, pressatura soffice, decantazione e stoccaggio del succo a temperatura controllata. Fermentazione in autoclave a temperatura controllata fino al raggiungere il giusto equilibrio tra alcool/acidita'/zuccheri e successivamente imbottigliamento a freddo.

NEL BICCHIERE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine ottenuto da una fermentazione e presa di spuma molto lenta.

PROFUMO: intenso, tipico, aromi del moscato in evidenza, ricco particolarmente di sentori di salvia, pesca e frutta tropicale.

SAPORE: intenso, sapido, molto persistente indice di alta concentrazione del succo. Le sensazioni dolci sono ben equilibrate da un'intensa acidita' che conferisce eleganza e dagli aromi fruttati tipici dell'uva moscato.

DA GUSTARE CON: ideale con pasticceria secca, torte, crostate di frutta, gelati, biscotti. Si fa apprezzare con formaggi come il gorgonzola e nei cocktail.

