

DILÉ

D•MOSCATO

ZONA DI ORIGINE

Italia

VITIGNO

Moscato

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

In bianco mediante pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA

A temperatura controllata eseguita con metodo Charmat ,
con aggiunta di aroma naturale prima dell'imbottigliamento

AFFINAMENTO

Il vino viene conservato in recipienti di acciaio inossidabile
fino all'imbottigliamento

ALCOL

5,00 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO

95,00 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,60 g/l

TIPOLOGIA

Cocktail aromatizzato

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Il profumo fresco, fruttato e floreale con bouquet fine,
fragrante vivace con spiccati sentori di pesca

SAPORE

Sapore morbido ed interessante, al contempo fine ed
elegante con evidenti note di frutta

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 - 6 °C

ABBINAMENTI

Si abbinia piacevolmente a dolci, in particolare a pasticceria
secca . Poco alcolico

CAPACITÀ

0,75 lt.

