



MOSCADELLO VENDEMMIA TARDIVA

Denominazione DOC

Varietà Moscato bianco da cloni autoctoni a grappolo spargolo (selezione massale)

Formato disponibile (L) 0.5



Vinificazione: macerazione delle bucce per circa 2 giorni, fermentazione in acciaio a bassa temperatura (14-16 °C).

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia da 5-10 hl per circa 1 anno, segue un affinamento in bottiglia per almeno 6-12 mesi.

Caratteri organolettici: colore: dorato intenso.

Moscato caratteristico, con profumo intenso di miele d'acacia, albicocca, pera e frutta candita; estremamente persistente.

Dolce, ma ben equilibrato dall'acidità, ben strutturato e gradevole, complesso, retrogusto caratteristico.

Abbinamenti: biscotti, formaggi stagionati e/o alle erbe, paté di fegato.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CAPANNA È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it