

TOSTI[®]

1820

Canelli

MOSCATO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO - DOLCE



VITIGNO: Moscato.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva e successiva ed immediata refrigerazione del mosto, mantenimento del prodotto a bassa temperatura fino al momento della presa di spuma-

FERMENTAZIONE: aggiunta dello sciroppo zuccherino e fermentazione in autoclave a bassa temperatura fino ad ottenere una sovrappressione di 5,5 bar e 7% vol di alcool effettivo. Arresto della fermentazione mediante refrigerazione e successive filtrazioni.

DATI TECNICI

ALCOOL: 6,5% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 80-90 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: abbondante e persistente.

PERLAGE: fine, costante e persistente.

COLORE: giallo paglierino brillante.

PROFUMO: fruttato, fresco, gradevolmente aromatico con la fragranza tipica dell'uva moscato.

SAPORE: dolce ed armonico, il retrogusto ripropone amplificate le note aromatiche e fruttate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

CAPACITÀ DISPONIBILI: cl 20, cl 75, cl 150 magnum