

PIERA
MARTELLOZZO
18—
—99


075
CARATI



MOSCATO Vino Spumante

UVE: Moscato Giallo

ZONA DI PRODUZIONE: Pendici dei Colli Euganei

ALTITUDINE: 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Morenico-vulcanico

SISTEMA DI IMPIANTO: Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 5000-5500 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre

GRADO ALCOLICO: 6,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 95 g/ lit

ACIDITÀ TOTALE: 5,9 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8° C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Bicchiere a calice

DURATA: Due anni

FORMATO (ml): 750

SCHEDA TECNICA

La vendemmia è tardiva, manuale, con selezione delle uve. Segue breve contatto con le bucce, pressatura soffice, decantazione del mosto e successivo raffreddamento a 0° C per evitare la fermentazione. La presa di spuma avviene in autoclave, metodo Charmat di circa due mesi partendo dal mosto a temperatura controllata fino al raggiungimento del grado alcolico desiderato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna perfettamente con tutta la pasticceria fresca e secca della migliore tradizione italiana, ottimo l'abbinamento anche con la cioccolata e i dolci delle festività natalizie.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è giallo dorato luminoso, con perlage fine e persistente. Profumo tipico varietale con sentori di frutta esotica e di buccia d'arancio, pesca e albicocca. Dolce, con note di delicata aromaticità di agrumi, con retrogusto aromatico che richiama il sapore dell'uva moscato, di gradevole freschezza.



Piera Martellozzo S.p.A.
Via Pordenone, 33
33080 San Quirino (PN)

Tel. + 39 0434 963 100
Fax. + 39 0434 963 115
www.pieramartellozzo.it