



Giorgi
dal 1870



MOSCATO SPUMANTE V.S.Q.

TIPOLOGIA: Moscato Spumante V.S.Q.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Moscato 100%.

RESIDUO ZUCCHERINO: 85g/l.

RESA PER ETTARO: 80 q.li/ha

GRADAZIONE ALCOLICA: 7% vol.

VINIFICAZIONE: La raccolta di moscato inizia la prima decade di Settembre. Dopo la diraspatura e dopo circa otto ore di macerazione, viene estratto il 55/60% di mosto fiore, il quale fermenterà ad una temperatura controllata di 15°C, fino al raggiungimento di circa 6 gradi alcolici. La fermentazione viene bloccata mediante filtrazione. La presa di spuma avverrà in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

OLFATTIVE: Penetrante, fragrante, con sentori di salvia e pesca.

GUSTATIVE: Armonico, carezzevole, fresco, di lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C

ACCOSTAMENTI: Con ogni tipo di dolce, pasticceria secca, frutta secca, formaggi stagionati.

CONTIENE SOLFITI