



**MOSTO BIANCO PARZIALMENTE
FERMENTATO**

MAGIA D'AUTUNNO

Il profumo è intenso, con sentori di frutta rossa. Il colore è giallo paglierino scarico e la spuma fine e persistente. Il profumo è intenso e floreale. In bocca è l'aroma muschiato il vero protagonista con la dolcezza che richiama frutta come pesche e albicocche e profumi floreali quali il tiglio e il glicine.

DENOMINAZIONE: Mosto bianco parzialmente fermentato

VITIGNO: 100% Moscato

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale prima decade di settembre

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: con tutti i tipi di dolce, ottimo anche come aperitivo o con i piatti della cucina indiana, salati e speziati.