



3 l



1,5 l



75 cl



50 cl

MOSCATO

MOSCATO DI SARDEGNA DOC



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo dorato.

Profumo: decisamente aromatico, al naso offre un bouquet ampio e ricco, caratterizzato da note mielose e speziate.

Sapore: dolce ed equilibrato.

UVAGGIO

Moscato.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Macerazione a freddo del pigiato per 12 ore e successiva pressatura soffice. Il mosto fiore viene fatto decantare a freddo e la frazione pulita avviata alla fermentazione condotta da lieviti selezionati a una temperatura di 12°C.

CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Da fine pasto, abbinato a dolci secchi.