



## MOSCATO SPUMANTE O.P. doc

**VITIGNO:** Moscato Bianco 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

**VENDEMMIA:** a giusta maturazione (seconda settimana di settembre).

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice, con illimpidimento statico a 10°C, seguito da fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

**SPUMANTIZZAZIONE:** rifermentazione a basse temperature in autoclave seguito da affinamento sui lieviti (Metodo Martinotti).

**DATI ANALITICI DEL VINO:** alcol 7,5% by vol.  
acidità Totale 6 g/l  
dosaggio Zuccheri 80 g/l  
pH 3,2

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore giallo paglierino brillante. Dall'abbondante spuma bianca. Al naso è di notevole intensità e persistenza aromatico e fruttato. Al gusto è dolce e ben bilanciato dall'acidità con buona rispondenza gusto-olfattiva.

**GRADO ALCOLICO:** 6,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ideale con pasticceria secca e crostate.