

MOSCATO SPUMANTE

Rosé

SPERONE



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve.
Fermentazione lenta ed a temperatura controllata.
Il vino viene spumantizzato in autoclavi di acciaio, grazie all'utilizzo di lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE

Sapore gradevolmente delicato e dolce, da uve moscato, con una piacevole e brillante nota di acidità.
Profumo fine.
Sapore fresco, fruttato e gradevole.

ABBINAMENTI

Servire fresco, in accompagnamento a desserts.

VINIFICATION

Soft pressing of the grapes.
Slow fermentation.
The wine then turns sparkling in stainless steel tanks, with selected yeasts.

CHARACTERISTICS

Agreeably delicate and sweet flavor, from the moscato grapes, with a clear and pleasant acidulous trace.
Fine bouquet.
Fresh, fruity and pleasant taste.

ACCOMPANIMENT

Serve chilled, with desserts.