



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Cristoforo Colombo

Denominazione: Moscato Veneto IGT

Vitigni: Moscato

Tipologia terreno: Argillosi e calcarei

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con affinamento sui propri lieviti per 2 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Note di frutta a pasta gialla croccante, pesca e albicocca, con sentori d'arancio e rosa

Sapore: Una sensazione fresca e fragrante, delicato ed elegante con un leggero perlage

Grado alcolico: 7 - 7,5 % vol

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C | 48°F

Abbinamenti: Perfetto a fine pasto, accompagna ogni dolce, ottimo con la torta di rose e dolci a base di pasta frolla, da provare con i risini o preparazioni a base di creme

Descrizione:

Prodotto fresco e fragrante che nasce in Veneto in un suolo argilloso e calcareo. Ottenuto dalla raccolta nelle prime ore del mattino, in modo tale che l'uva si mantenga fresca. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia sui propri lieviti per un periodo di due mesi. Ne deriva un vino fresco, equilibrato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note di frutta a pasta gialla croccante, pesca e albicocca, con sentori d'arancio e rosa. In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, delicato ed elegante con un leggero perlage. Perfetto a fine pasto, accompagna ogni dolce, ottimo con la torta di rose e dolci a base di pasta frolla, da provare con i risini o preparazioni a base di creme. Servire ad una temperatura di 8 - 10 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

