



VINO SPUMANTE "GILDA" MOSCATO DOLCE

Descrizione Prodotto	Vino Spumante "Gilda" Moscato Dolce
Area Produttiva	Piemonte
Vitigno	Moscato 100%
Vendemmia	Settembre
Gradazione alcolica	7 % Vol.
Processo Produttivo	Spremitura soffice dell'uva raccolta a mano con conseguente refrigerazione del mosto per impedire la fermentazione e stoccaggio in celle frigorifere a -2°C in attesa della successiva lavorazione. Il mosto viene successivamente spostato in autoclavi e fatto fermentare fino al raggiungimento del 7% alcolico.
Caratteristiche Organolettiche	Spumante dal colore giallo paglierino brillante, con piacevoli bagliori verdi, dove nel suo perlage si fondono inconfondibili e raffinate note agli agrumi, legate da una dolcezza avvolgente e armonica sorretta piacevolmente da una grande vivacità.
Affinamento	Vasche d'acciaio.
Abbinamento Cibi	E' un ottimo dissetante, adatto ad aperitivi con stuzzichini di prosciutto e melone d'estate. Si abbina anche magnificamente a dolci delicati, con creme e frutta. E' un classico apprezzatissimo con le torte nunziali, e chiude con un tocco di classe ogni convivio importante.
Servizio	Va consumato giovane ad una temperatura di 6 - 8° C.
Packaging	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bottiglia "Gladius" da Cl. 75 ➤ Cartoni da 6 bottiglie. ➤ Pallet da 60 cartoni.