



SCHEDA ORGANOLETTICA /// ORGANOLEPTIC SHEET

ICE MOSCATO DRY
VINO SPUMANTE MOSCATO BIANCO DRY

CARATTERISTICHE PRODOTTO /// PRODUCT FEATURES

VITIGNO	Moscato bianco
GRAPE VARIETAL	white Muscat
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
WINEMAKING	Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata eseguita con metodo Charmat
PRIMARY FERMENTATION	Controlled temperature with method Charmat
PRESA DI SPUMA	20-30 giorni
FOAMING	20-30 days
AFFINAMENTO	1 mese
FINING	1 month

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati brillanti
COLOUR	More or less intense, straw yellow
PERLAGE	Fine e persistente
PERLAGE	Fine and persistant
PROFUMO	Fine, fruttato ed armonico
BOUQUET	Intense and delicate, sometimes it presents sage
SAPORE	Vellutato, pieno, amabile
TASTE	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 ° C
SERVING TEMPERATURE	
ABBINAMENTI	Particolarmente indicato per aperitivo
BEST SERVED WITH	
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Martinotti - Charmat
SPARKLING WINEMAKING METHOD	
CAPACITA'	0,75 lt
CONTENTS	