



SCHEDA ORGANOLETTICA /// ORGANOLEPTIC SHEET

MOSCATO & FRAGOLA

COCKTAIL A BASE DI VINO
Wine-based aromatised cocktail

CARATTERISTICHE PRODOTTO /// PRODUCT FEATURES

VITIGNO	Uva bianca e rossa
GRAPE VARIETAL	White grapes
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
WINEMAKING	Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata eseguita con metodo Charmat, con aggiunta di aroma naturale prima dell'imbottigliamento.
PRIMARY FERMENTATION	Controlled temperature with method Charmat, with the addition of natural aromas during the alcoholic fermentation
PRESA DI SPUMA	10 giorni
FOAMING	10 days
AFFINAMENTO	1 mese
FINING	1 month

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE	Rosato
COLOUR	Rosè
PERLAGE	Fine e persistente
PERLAGE	Fine and persistant
PROFUMO	Intenso ed aromatico, fruttato al gusto di fragola
BOUQUET	Intense and aromatic fragrance of wine and strawberry fruit
SAPORE	Aromatico, delicatamente dolce, equilibrato
TASTE	Aromatic, delicate and sweet, well balanced
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 6 ° C
SERVING TEMPERATURE	
ABBINAMENTI	Si abbina piacevolmente a dolci, in particolare a pasticceria secca e macedonia
BEST SERVED WITH	It goes well, at the end of the meal, with pastry and fruit salads
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Martinotti - Charmat
SPARKLING WINEMAKING METHOD	
CAPACITA'	0,75 lt
CONTENTS	