



SCHEDA ORGANOLETTICA /// ORGANOLEPTIC SHEET

MOSCATO ROSE'

SPUMANTE ROSE' DOLCE AROMATICO
SWEET ROSE' SPARKLING WINE AROMATIC

CARATTERISTICHE PRODOTTO /// PRODUCT FEATURES

VITIGNO	Moscato bianco . uva a bacca rossa
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 con aggiunta di aroma fragola prima dell'imbottigliamento.
PRIMARY FERMENTATION	Controlled temperature with method Charmat with addition of strawberry aroma before bottling
PRESA DI SPUMA	10 - 12 giorni
FOAMING	10 - 12 days
AFFINAMENTO	1 mese
FINING	1 month

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE	Rosato
COLOUR	rosè
PERLAGE	Fine e persistente
PERLAGE	Fine and persistant
PROFUMO	Fine, fruttato ed armonico
BOUQUET	Fine, fuity and well-balanced
SAPORE	dolce, vellutato e pieno.
TASTE	Sweet, velvety and Intense
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 ° C
SERVING TEMPERATURE	
ABBINAMENTI	Particolarmente indicato per dessert e frutta
BEST SERVED WITH	It goes well with fruits and desserts
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Martinotti - Charmat
SPARKLING WINEMAKING METHOD	
CAPACITA'	0,75 lt
CONTENTS	