



METODO MARTINOTTI

Spumante

Moscato Dolce

OLTREPÒ PAVESE DOC

*A quale nettare pensate
per la dolce vita?*

*Il Moscato spumante è la risposta
ad ogni dolce ricorrenza.*



TIPOLOGIA

Spumante Metodo Martinotti

UVE

100% Moscato Bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Codevilla e Retorbido

TIPOLOGIA DI TERRENI

Terreni argilloso-calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con immediata filtrazione e refrigerazione del mosto a 0°C gradi in vasche di acciaio. La presa di spuma viene effettuata in autoclave fino al raggiungimento del grado alcolico desiderato. L'interruzione della rifermentazione avviene mediante abbassamento della temperatura e successiva filtrazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Paglierino luminoso con riflessi dorati. Freschi rivoli vegetali, accenni di zagara e allusioni fruttate di pera e pesca bianca. Sorso invitante, cremoso, con una ghiotta freschezza.

ABBINAMENTI

Ideale con le pastafrolle alla frutta, torta paradiso e dolci al cucchiaio.

FORMATO

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

6.00% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C