

OLTREPÓ PAVESE DOC MOSCATO V.S.Q. AROMATICO DOLCE



Tipologia	Spumante Metodo Martinotti Dolce
Vitigno	100% Moscato Bianco
Vigneti	Codevilla e Retorbido
Vinificazione e affinamento	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.
Temperatura di servizio	6°-8° C
Formato	75 cl
Gradazione alcolica	6,00% Vol.