

“FASHION VICTIM”  
MOSCATO ROSÉ

*Vino Spumante Aromatico  
di Qualità Dolce*



• **ZONA DI PRODUZIONE**

E' ottenuto da uve aromatiche della Tenuta "Val de Brun". Vigneti di 15/18 anni.

Produzione media 80/90 q.li/ha.

Uve: Moscato e Malvasia nera.

• **TECNOLOGIA**

La vinificazione in bianco e la conservazione del mosto in recipienti termostatati a bassa temperatura, consentono il mantenimento dell'intenso e delicato aroma delle uve. La presa di spuma, partendo direttamente dal mosto, in autoclave a temperatura costantemente bassa non fa che esaltare le caratteristiche del vino base.

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: dense e persistenti fontanelle.

Colore: rosato rubino, brillante.

Odore: aroma caratteristico del Moscato, spiccato e delicato di pesca con sfumature di fragola e salvia.

Sapore: intensamente aromatico, delicatamente dolce, equilibrato.

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 6.50 – 7.50

Zuccheri, g/l 90.00 – 100.00

Acidità totale, g/l 5.00 – 6.00

• **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Va servito fresco a 5 - 6° C, stappandolo al momento, in larghi calici come la coppa.

• **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI  
DA DESSERT**

"Fashion Victim" Spumante Moscato Rosé - Astoria

