



“FASHION VICTIM” MOSCATO

*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.

• TECNOLOGIA

La vinificazione in bianco e la conservazione del mosto in recipienti termostatati a bassa temperatura, consentono il mantenimento dell'intenso e delicato aroma del Moscato. 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: giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante.
Odore: aroma caratteristico del Moscato, spiccato e delicato con note di pesca, salvia e timo.
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 - Astoria

