



## MOSCATO 075 CARATI

### SCHEDA TECNICA

La vendemmia e` tardiva, manuale, con selezione delle uve. Segue breve contatto con le bucce, pressatura soffice, decantazione del mosto e successivo raffreddamento a 0° C per evitare la fermentazione. La presa di spuma avviene in autoclave, metodo Charmat di circa due mesi partendo dal mosto a temperatura controllata fino al raggiungimento del grado alcolico desiderato.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore e` giallo dorato luminoso, con perlage fine e persistente. Profumo tipico varietale con sentori di frutta esotica e di buccia d'arancio, pesca e albicocca. Dolce, con note di delicata aromaticita` di agrumi, con retrogusto aromatico che richiama il sapore dell'uva moscato, di gradevole freschezza.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna perfettamente con tutta la pasticceria fresca e secca della migliore tradizione italiana, ottimo l'abbinamento anche con la cioccolata e i dolci delle festività natalizie.

