

Corte  
Vittorio

## MOSCATO

### Spumante Dolce



#### TIPOLOGIA

Spumante Dolce Bianco.

#### ASPETTO AGRONOMICICO

Uve: Moscato giallo.  
Zona di coltivazione: Colli Euganei.  
Tipologia del terreno: Argilloso calcareo di origine vulcanica.  
Sistema di allevamento: Guyot.  
Densità ceppi/ha: densità media 4500 ceppi.  
Resa per ettaro: circa 120 ql. /Ha.  
Vendemmia: manuale con raccolta in cassetta tra agosto e settembre.

#### ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, decantazione statica in atmosfera controllata per 24 ore, fermentazione lenta a bassa temperatura per circa 20 giorni.  
Presa di spuma: viene svolta con utilizzo di lieviti autoctoni senza che si alteri la naturale aromaticità del Moscato. La rifermentazione si svolge in circa 15 giorni. Dopo questa operazione viene filtrato a freddo e portato all'imbottigliamento.

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI

**Colore:** colore paglierino con bollicina elegante;  
**Profilo olfattivo:** bouquet intenso ed aromatico con ben marcate note agrumate;  
**Gusto:** la piacevole sensazione dolce è equilibrata da un'ottima freschezza;  
**Gastronomia:** da abbinare a dolci a pasta lievitata.

Temperatura ottimale di servizio: 6° - 8 °  
Gradazione: 6,5 % vol.  
Residuo Zuccherino: 72 gr. /lt.  
Acidità Tot.: 6,2 gr. /lt.