

## DOLCE

### VINO SPUMANTE AROMATICO DI QUALITÀ'

*Ottenuto da succo d'uva di qualità aromatiche "moscato". Questo spumante mira ad ottenere il miglior equilibrio tra le caratteristiche varietali dell'uva, i profumi fruttati e la gradevolezza del residuo zuccherino.*

**Tecnica di presa di spuma:** il mosto viene fatto fermentare a bassissima temperatura per mezzo di lieviti capaci di produrre caratteristiche fruttate e nel contempo accentuare gli aromi tipici della varietà dell'uva.

**Aspetto:** spuma e grana sottile e leggera, cristallino con perlage sottile, colore giallo paglierino.

**Profumo:** delicato e persistente aroma di moscato con note fruttate.

**Sapore:** vivace, dolce ma non insistente, gradevole per l'equilibrata unione delle sue caratteristiche.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C.

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto per ogni tipo di dessert, anche con il gelato e la macedonia di frutta.

