



GLI SPUMANTI



MOSCATO GIALLO "GRAN DESSERT"

Vitigno
Moscato Giallo



Contiene solfiti



Colore:

Giallo oro ambrato, cristallino, bollicine fine e persistenti.



Profumo:

Di spezie dolci e aromi di pesche ed albicocche mature, frutta esotica.



Gusto:

Morbido, avvolgente, dolce ma non stucchevole, con sentori di armoni orientali.

Descrizione: grappolo medio-grande, piramidale, acini tondi dal colore giallo carico, aromatici.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina semplice, portatura medio-lunga.

Terreno: marnoso, arenareo, argilloso di trasporto alluvionale. Fresco, ricco di elementi minerali complessi.

Epoca di vendemmia: metà Settembre.

Vinificazione: pressatura soffice con presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino. Il mosto fermenta a temperatura controllata.

Affinamento: presa di spuma con metodo Charmat con gli stessi zuccheri dell'uva, permanenza sui lieviti in autoclave per 5-6 mesi e stoccaggio in bottiglia.

Abbinamento: torta di mandorle, strudel di mele, pasticceria secca siciliana, cannoli e crostata di frutta.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.



Cormons

CANTINA PRODUTTORI