



La Piotta

PRODUZIONE VINI E SPUMANZI
BIOLOGICI/VEGANI

FILTRATO DOLCE DI MOSCATO DELLA PROVINCIA DI PAVIA IGT

TIPOLOGIA:

Vino bianco dolce frizzante

VITIGNI:

Moscato 100% (20% fior d'arancio)

VINIFICAZIONE:

Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadiraspatura, avviene la vinificazione con il processo detto "criomacerazione": le uve sono poste in apposita vasca per 12 ore circa a 6-8 gradi di temperatura. Successivamente alla pressatura soffice il mosto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha profumo fragrante e intenso, con leggeri sentori di pesca gialla. Al palato è dolce, fresco, piacevolmente fine ed equilibrato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 4,5 % vol.

ABBINAMENTI:

Da servire con tutti i tipi di dolci in particolare con crostate e pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto per 18 mesi.

FORMATO: 0,75 l.

