



FRATELLI DOGLIANI

Moscato
Spumante

Classificazione

Vino Spumante Dolce.

Varietà

Moscato.

Epoca di vendemmia

Fine agosto, inizio Settembre.

Vinificazione e affinamento

Immediatamente dopo la vendemmia manuale, le uve sono pigiate ed il mosto ottenuto, filtrato e refrigerato, viene mantenuto, a bassa temperatura per mantenere la freschezza dei profumi, fino alla fase fermentativa, ottenuta mediante metodo Charmat.

Caratteristiche

Colore chiaro con riflessi dorati, perlage fine e persistente, fragranza piena, originale e tipica del Moscato, dolce, di immediata piacevolezza e moderato contenuto alcolico.

Abbinamenti gastronomici

Ideale come fine pasto e in accompagnamento a frutta e dessert.
Piacevole anche nei momenti di relax durante la giornata.

Temperatura di servizio

6°/8° C.

