

## *Tipologia*

Spumante Metodo Martinotti

## *Uvaggio*

100% Moscato

## *Zona di Produzione*

Torrazza Coste e Codevilla



METODO MARTINOTTI

# MOSCATO DOLCE

OLTREPÒ PAVESE DOC

## *Idensità*

4.000 - 5.000 ceppi per ettaro

## *Vigneto di Origine*

I vigneti presentano caratteristiche altimetriche che vanno dai 100 ai 450m s.l.m., differenti esposizioni e suoli molto eterogenei.

## *Vinificazione*

Pressatura soffice delle uve, immediata filtrazione, refrigerazione e stoccaggio del mosto a 0°C in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo circa 3 mesi, il mosto viene inoculato con lieviti selezionati per la fermentazione in autoclave fino al raggiungimento del grado alcolico desiderato.

## *Affinamento*

Affinamento di 1 mese sui lieviti in autoclave.

## *Note Degustative*

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino e riflessi dorati, accompagnato da un perlage fine e cremoso. Al naso, spiccano le note aromatiche tipiche del Moscato, con richiami ai fiori di campo, come la rosa selvatica e la salvia. Il gusto è dolce, persistente e ben bilanciato da una piacevole acidità.

## *Formato*

75 cl

## *Temperatura di Servizio*

6°- 8°C

## *Caratteristiche Analitiche*

Gradazione alcolica 6,00 %; Acidità totale 6,00 gr/l  
Residuo zuccherino 100,00 gr/l

