

ABBAZIA ATMOSPHERE MOSCATO BIANCO



PRODOTTO

Categoria: Vino spumante aromatico di qualità del tipo aromatico

Uve principali: Moscato bianco

Vinificazione: Metodo Charmat (Martinotti) per almeno 30 giorni

Affinamento: Esclusivamente in serbatoi inox

Vendemmia: 100% manuale

Terreno: Marne calcaree, arenarie, argille e depositi sabbiosi

Origine del prodotto: Italia - Piemonte

VALUTAZIONE SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino tenue con perlage fine e persistente

Profumo: Intenso, fruttato e fragrante. Emergono gli aromi dell'uva Moscato con note di albicocca, pesca e fiori bianchi

Gusto: Dolce e aromatico; al palato è fine ed elegante, con un finale rinfrescante e un'acidità ben equilibrata

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: Conservare in posizione verticale in un luogo asciutto, fresco e buio. Non adatto all'invecchiamento; si consiglia di berlo giovane.

Abbinamenti: Grazie al basso tenore alcolico è adatto a un momento rinfrescante, all'aperitivo e come base per cocktail moderni. Ottimo con gelato, pasticceria e torte

Temperatura di servizio: 6-10 °C. Servito a questa temperatura, il vino esprime al meglio la sua complessità aromatica e l'equilibrio al palato.

Bicchieri consigliati: Il Moscato Bianco si apprezza al meglio in un calice a tulipano, che preserva le bollicine ed esalta gli aromi fruttati e floreali.

Cont. netto	Alcol vol.	Zuccheri g/l	Acidità totale g/l	Peso bottiglia	Codice doganale	Codice a barre
750 ml	7%	85-100	5-7	1,40 kg	22041096	8001592003648