

ABBAZIA ZOE

MOSCATO

PROVINCIA DI PAVIA IGT



PRODOTTO

Categoria: Vino bianco dolce IGT

Uve principali: Moscato

Vinificazione: Vinificazione in bianco. Fermentazione alcolica in autoclave a 12-18°C per 10-15 giorni.

Affinamento: Solo in acciaio.

Vendemmia: 100% a mano

Terreno: Terreni arenacei con marne e sabbie.

Origine: Italia - comuni autorizzati della provincia di Pavia (Lombardia)

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi dorati.

Profumo: Caratteristico del Moscato, con note di fiori bianchi.

Gusto: Tipico dell'uva Moscato fresca, dolce e con retrogusto rinfrescante.

CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: In verticale. Non invecchiare, bere giovane.

Abbinamenti: Ideale con dolci, dessert, frutta e pasticceria. Grazie al basso grado alcolico è ottimo da solo o come base per cocktail.

Temperatura di servizio: 8-10°C. A questa temperatura esprime al meglio complessità aromatica ed equilibrio al palato.

Bicchieri consigliato: Calice a tulipano, che preserva le bollicine ed esalta gli aromi fruttati e floreali.

Cont. net.	Alcol vol.	Sacc. gr/l	Acid. tot. gr/l	massa	codice doganale	Codice a Barre
750 ml	6%	80-130	5-7.5	1,25 kg	22042179	8001592005789