

DOLCEVOLO

M.P.F. BIANCO



PRODOTTO

Categoria: Mosto d uva parzialmente fermentato

Uve principali: Moscato e altre uve bianche locali

Vinificazione: Vinificazione in bianco. Fermentazione alcolica in autoclave a temperatura controllata 12-18°C per un totale di 10-15 giorni

Affinamento: Affinato solo in serbatoi di acciaio

Vendemmia: 100% a mano

Terreno: Terreni di origine arenaria con marne e sabbie

Origine del prodotto: Italia - Piemonte

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi dorati

Profumo: Caratteristico dell uva Moscato, con note di fiori bianchi

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

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: Conservare in verticale. Non invecchiare, bere giovane

Abbinamenti: Ideale con dolci, dessert, frutta e pasticceria. Grazie al basso grado alcolico è facile da bere e ideale in ogni momento della giornata, da solo o per preparare cocktail

Temperatura di servizio: 8-10°C. Servito a questa temperatura, il prodotto esprime al meglio la sua complessità aromatica e il suo equilibrio al palato

Calice consigliato: M.P.F. Bianco Dolce si gusta al meglio in un calice a tulipano, che preserva le bollicine ed esalta gli aromi fruttati e floreali

Cont. netto	Alcol vol.	Zuccheri gr/l	Acidità totale gr/l	Reso ottiglia	Codice doganale	Codice a barre ottiglia
750 ml	6%	80-130	5-7.5	1.25	22043010	8001592000531