

Azienda agricola
Viniccio Bronzo

WWW.CANTINAVINICIOBRONZO.COM

info@cantinaviniciobronzo.com



MOSCATO GIALLO FRIZZANTE DOLCE IGT DELLE VENEZIE

Vigneti: 100% Moscato giallo

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore giallo dorato scarico, a seconda delle annate. E' un vino frizzante ottenuto con metodo Martinotti (charmat), presenta un perlage a grana fine ed una buona persistenza della corona. All'olfatto rispecchia tutte le caratteristiche aromatiche varietali, le quali però risultano molto delicate e non eccessivamente invadenti. Gli aromi principali sono quelli floreali, di fiori bianchi e rosa. In bocca risulta leggermente dolce, in contrasto con una buona acidità, dovuta alla presenza anche della CO₂, che rende il tutto più piacevole. E' un vino dolce con un basso contenuto alcolico (9-10% vol).

Accompagnamenti: risulta ottimo se abbinato con ogni tipo di dessert, come torte, gelati, paste ecc.

Vinificazione: la vinificazione di questo vino inizia con una vinificazione tradizionale in bianco, con temperatura controllata di 17/18°C. Al raggiungimento di circa 8/9 gradi alcool la fermentazione alcolica viene bloccata prima portando il vino ad una temperatura di circa 3 gradi e poi filtrandolo. A questo punto il vino viene messo all'interno di un autoclave, dove ricomincia la fermentazione alcolica e dove avviene la presa di spuma. Finita la presa di spuma il vino ottenuto avrà una gradazione alcolica aumentata di circa 1% vol e un residuo zuccherino naturale, senza alcuna aggiunta.

Vigneti: Guyot

Temperatura di servizio: 10/12°C

