



CANTINE
PATRIA

SICULI

MOSCATO
SPUMANTE DOLCE



SICULÌ

MOSCATO SPUMANTE DOLCE

Vitigni: 100% Moscato

Zona di produzione: comune di Gela (CT)

Altitudine: 50 mt slm

Terreno: argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età media dei vigneti: 10 anni

Vendemmia: agosto/settembre

Vinificazione: pressatura soffice degli acini, fermentazione con lieviti selezionati in tini di acciaio per circa 10 giorni a temperature di 16/18°C. Seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat) per circa 6 mesi

Affinamento: bottiglia per almeno 30 giorni

Caratteristiche sensoriali:

Visive: giallo paglierino, limpido, brillante, perlage a grana fine e persistente

Olfattive: naso floreale di ginestra ed acacia, note di albicocca matura e spezie dolci

Gusto olfattive: giovane, fresco, dolce, con una delicata effervescenza e residuo zuccherino ben bilanciato. Finale sapido

Grado alcolico: 12% vol

Residuo zuccherino: 50 g litro

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Calice consigliato: tulipano piccolo

Abbinamenti: vino da dessert, consigliamo la pasticceria secca tipica siciliana, paste di mandorla, biscotteria, frutta secca