

MOSCATO

VINO SPUMANTE



IN VIGNA

Vitigno a bacca bianca, che prende il suo nome dal latino *muscum*, muschio, suo tipico aroma. L'uva è molto profumata e per preservarne l'aroma la vendemmia viene svolta nelle ore otturme, più fresche ed in assenza di ossigeno.

IN CANTINA

L'unica fermentazione avviene in autoclave, partendo dal mosto, ad una temperatura di 13 °C, chiudendo gli sfiati al giusto momento per ottenere la perfetta gradazione, spuma e residuo zuccherino.

IN DEGUSTAZIONE

Il Moscato Paladin: si distingue per il brillante giallo paglierino con piacevoli bagliori verdi. Al naso è estremamente espressivo e raffinato, aromatico, dall'inconfondibile, gioiosa nota agrumata.

In bocca presenta una dolcezza avvolgente, armonica, piacevolmente sorretta da una grande vivacità.

PLUS

Vino intrigante per la sua amabilità.

Esplosione di frutto all'olfatto.

La sua gradazione moderata consente un utilizzo nelle forme più svariate.

ABBINAMENTI

È uno spumante che si abbina magnificamente a dolci delicati, con creme e ottimo anche con piatti di frutta. È un classico apprezzatissimo con le torte nuziali e chiude con un tocco di classe ogni convivio importante.

Degustare a 6-8 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 6,5% Alc. Vol.
- Bottiglie Prodotte annue: 12 000