



"MOSCATO SPUMANTE"

**METODO MARTINOTTI
OLTREPO' PAVESE D.O.C.**



Vino spumante ottenuto vinificando unicamente uve moscato dell'Oltrepò Pavese, una delle più antiche zone d'Italia per la produzione del Moscato D.O.C.

La spumantizzazione, che avviene con il sistema "Charmat" in grossi recipienti, gli conferisce una maggiore freschezza ed appetibilità.

Vino bianco spumante con residuo zuccherino, presenta una tipica intensità e delicatezza di aroma.

UVE: Moscato bianco 100%.

VIGNETO: Vigne di proprietà. Le viti sono allevate a spalliera su colline ben esposte, in terreni bianchi calcareo-marnosi.

VINIFICAZIONE: In bianco con pigiatura soffice. La presa di spuma che parte direttamente dal mosto fiore ricchissimo di zuccheri, avviene in autoclave a temperatura e pressione controllata. Il processo viene arrestato con un repentino abbassamento della temperatura per lasciare un congruo residuo zuccherino naturale.

CARATTERISTICHE: Perlage fine e persistente.

Colore: paglierino brillante con riflessi giallo dorati.

Profumo: intenso ma delicato, aroma tipico dell'uva da cui proviene, fresco e penetrante

Sapore: dolce, equilibrato, notevole persistenza di fruttato, piacevole retrogusto aromatico

QUALIFICAZIONE: Bianco spumante dolce. Il suo basso contenuto alcolico lo rende adatto ad ogni tipo di palato.

ABBINAMENTO: E' uno spumante da conversazione, accompagna ottimamente frutta e pasticceria. Ideale per accompagnare ogni tipo di dessert.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12° C.°

GRADAZIONE ALCOLICA: 7%

ZUCCHERI RESIDUI: 90,00%

A TOTALE: 6 gr/l

CAPACITA' 750 ML

IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 12 mesi.



Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942 www.ilmontu.com - ilmontu@ilmontu.com