



Cavatina Premium

Moscato

Vinificazione

Le uve vengono delicatamente pressate per ottenere il mosto, che viene quindi immagazzinato a temperatura controllata di 0°C. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, attraverso l'aggiunta di lieviti selezionati. La seconda fermentazione inizia poi seguendo il metodo Charmat.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino intenso, con bouquet delicato e aromatico. Gusto dolce al palato.

Abbinamenti

Perfetto a fine pasto, in abbinamento a frutta e dessert.



Moscato



Triveneto



8-10 °C



Alcol: 7%
Zuccheri: 75
g/l