



CANTINE POVERO

Moscato

Vino Spumante di Qualità Aromatico Dolce



Vitigno

Moscato

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione

Diraspatura e raffreddamento del diraspato a 0°C

Pressatura soffice a 0,6 Atm

Flottazione tramite azoto

Unica fermentazione in autoclave fino al raggiungimento di 6% di gradazione alcolica e di 5 bar di pressione

Temperatura di fermentazione: 14/15°C

Durata di fermentazione: 10-15 giorni



Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Aromi: intensi, con note di salvia, muschio, pesca, rosa, e fiori bianchi

Perlage: fine e persistente

Sapore: dolce e fruttato

Temperatura di servizio: 8/10°C

Abbinamenti: dolci, pasticceria, panettone

Gradazione Alcolica

6% vol

Durata

Ottimo nel primo anno successivo alla vendemmia

Imballo

Capacità: 75 cl

Unità per cassa: 6

Strati: 4

Casse per strato: 19

Casse per pallet: 76

Misura casse: 27 x 32,4 x 18,2

Peso lordo: 8,4 kg

Pallet: 80*120*170 euro-epal

EAN bottiglia: 8029591002745

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERSA D'ASTI (AT) . ITALY

0141 979258 . cantinepovero@cantinepovero.com

www.cantinepovero.com



Monferrato

Roero

Langa

