

PARTICOLARE DOLCE Spumante

Tipologia Spumante Toscana

Zona d'origine Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni 100% Moscato

Fermentazione e affinamento Spumantizzazione secondo il metodo Charmat: la spumantizzazione si effettua direttamente da mosto in autoclave ad una temperatura costantemente controllata dove, grazie ai lieviti selezionati, si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione, circa 120 giorni, si ha la quasi immediata filtrazione così da preservare la naturale freschezza.

L'imbottigliamento è la fase conclusiva di questo processo preceduto da alcune settimane di affinamento in autoclave. Il vino prosegue un piccolo affinamento in bottiglia.

Alcol 7%

Formati Champenoise verde scura da 0,750 ml in cartoni da 6 bottiglie.

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Buona intensità e persistenza aromatica, riconoscimenti di uva moscato, salvia, miele, fiori d'arancio, frutta esotica e noce moscata.

Gusto Buona freschezza, morbido, floreale, dal sapore intenso, piacevole, con lunga persistenza gusto-olfattiva e un perlage fine ed elegante.

Abbinamenti consigliati Dolci a pasta lievitata burrosi e aromatici come il panettone milanese, il pandoro di Verona e le colombe pasquali. Dolci a base di pan di spagna o semifreddi con frutta a polpa bianca /gialla, con panna e uva sultanina, zabaione, panna cotta, tiramisù, biscotti di mosto con uvetta, da provare anche in accompagnamento a formaggi a grana dura.

