

#BOLLICINEDISICILIA



tre
PUNTO
zero
3.0
SPUMANTE EXTRA DRY
MOSCATO
TERRE SICILIANE IGP



*Affinato **30 giorni sui lieviti**, esprime **aromaticità** con note salvia, pera, e deliziose sensazioni di camomilla. In bocca mostra equilibrio tra freschezza e piacevole morbidezza.*

VITIGNO

100% Moscato

DENOMINAZIONE

Spumante Extra Dry
Terre Siciliane IGP

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale in cassette, pressatura delle uve intere. Fermentazione a temperatura controllata. Travaso ed affinamento sulle fecce fini e seconda fermentazione in autoclave. Sosta sui lieviti 30 gg.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e per accompagnare ostriche, crostacei, e formaggi saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6°C

ALCOL: 12° vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 9 g/l circa

PH: 3,05