



Esprime elegante aromaticità e note di salvia, pera, e deliziose sensazioni di camomilla.
In bocca mostra equilibrio tra freschezza e piacevole morbidezza.

*It expresses elegant aromaticity and notes of sage, pear, and delicious sensations of chamomile.
In the mouth it shows balance between freshness and pleasant softness.*

VITIGNO

100% Moscato

DENOMINAZIONE

Spumante Dry Terre Siciliane IGP BIO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo in riduzione.

Riposo sui lieviti e affinamento di almeno 30 giorni in autoclave.

ABBINAMENTI

Ideale con torta con crema pasticcera e fragoline, torte con panna e crema al cioccolato, cheese cake al limone, cassata di ricotta, crostate di frutta, torta di mele, torta della nonna, piccola pasticceria e biscotti da dessert.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

ALCOL: 10,5° vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 30 g/l circa

GRAPE

100% Moscato

DENOMINATION

Spumante Dry Terre Siciliane IGP BIO

VINIFICATION AND AGING

Cold maceration in reduction.

Rest on the lees and aging for at least 30 days in an autoclave.

FOOD PAIRING

Ideal with cake with custard and strawberries, cakes with cream and chocolate cream, lemon cheese cake, ricotta cassata, fruit tarts, apple pie, grandmother's cake, small pastries and dessert biscuits.

SERVICE TEMPERATURE: 8°C

ALCOHOL: 10,5° vol.

RESIDUAL SUGAR: Around 30 g/l