

BERTÈ & CORDINI



MOSCATO SPUMANTE



Moscato Spumante op doc

VITIGNO:

Moscato Bianco 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

TERRENO:

composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

VITICOLTURA:

vigneti allevati a controspalliera con potatura Guyot e basse rese/ha (50-60 Hl/ha).

VENDEMMIA:

manuale, a giusta maturazione (seconda settimana di settembre).

DATI ANALITICI DELL'UVA:

Zuccheri 18-20 %.

Acidità Totale 7 – 7,5 g/l

pH 3,10

VINIFICAZIONE:

pressatura soffice, con illimpidimento statico a 10°C, seguito da fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

SPUMANTIZZAZIONE:

rifermentazione a basse temperature in autoclave seguito da affinamento sui lieviti (Metodo Martinotti).

DATI ANALITICI DEL VINO:

Alcol 7,5% by vol.

Acidità Totale 6 g/l

Dosaggio Zuccheri 80 g/l

pH 3,2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino brillante. Dall'abbondante spuma bianca.

Al naso è aromatico e fruttato, di notevole intensità e persistenza.

Al gusto è dolce e ben bilanciato dall'acidità,

con buona rispondenza gusto-olfattiva.

GRADO ALCOLICO:

6,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

ideale con pasticceria secca e crostate.