



Tenuta Gazzotti

Tenuta Gazzotti di Gazzotti Giovanni snc

SPUMANTE MOSCATO

€5.61 (incluso 22 % I.V.A.)

SPUMANTE MOSCATO

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO SPUMANTE DOLCE METODO CHARMAT DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

La spumantizzazione viene fatta in autoclave a bassa temperatura e l'imbottigliamento è isobarico sterile a freddo con un affinamento che continua in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Spumante delicato e dolce dal colore paglierino brillante con riflessi dorati ha un profumo giovane, fresco, intenso, con una suadente fragranza di frutta matura, fiori dolci e muschio. L'aroma è tipicamente varietale con sentori di salvia. Il sapore è dolce, profumato, pieno e persistente, con un gradevole fondo fruttato ed aromatico dalla lunga persistenza. La spuma è bianca e cremosa ed il perlage è sottile e continuo.

ABBINAMENTI

Accompagna mirabilmente la pasticceria da forno ed in particolare le crostate di frutta.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 6-7°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 6.5 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

