

San Vigilio Moscato Dolce **METODO CHARMAT**

Fine e delicato spumante dolce ed aromatico, ideale per il dessert, ottimamente elaborato da Cavit con rigorosa tecnologia e grande esperienza.



Zona di produzione: Le migliori aree per la produzione di uve aromatiche per base spumante del Trentino: colline di Trento e della Vallagarina a Besenello e Mori.

Vitigni: Moscato giallo, con rese piuttosto basse per concentrare le gradazioni acide ed aromatiche.

Vinificazione ed affinamento: L'uva raccolta in piccole casse viene pigiata e diraspata. Dopo 8 ore di macerazione con le bucce per facilitare l'estrazione degli aromi, il mosto è fermentato a temperatura controllata fino al raggiungimento di 5-5,5% vol. di gradazione alcolica. Ne segue la spumantizzazione, che avviene mediante il metodo Charmat alla temperatura di ca. 12 °C, con l'impiego di lieviti selezionati in loco. L'imbottigliamento avviene dopo un breve periodo di affinamento in tank.

Dati analitici: Alcool: 7,00% vol. -Acidità totale: 6,5 g/l -Estratto secco netto: 19 g/l -Zuccheri residui: 85 g/l - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Presenta note tipicamente aromatiche del Moscato giallo con sentori floreali e speziati; la prevalente sensazione dolce è attenuata da una piacevole freschezza acida. Ne deriva un gradevole ed armonioso equilibrio di sensazioni da abbinare con la pasticceria italiana.

Abbinamenti: Zelten trentino, crostata alle pesche, creme caramel, pasticceria italiana.

Temperatura di servizio: 8 – 10 °C