LA COLLINA

VITIVINICOLTORI IN BERGAMO

DAL 1830

LACOLLINA.WINE

MOSCATO

LO SPUMEGGIANTE

Prodotto da uve moscato giallo che donano al vino un colore dorato dal profumo fragrante con sentori di limone e menta, il Moscato spumante è il vino da dessert per eccelenza.

DENOMINAZIONE
Moscato Giallo IGP

COMPOSIZIONE VARIETALE
100% Moscato Giallo
ZONA PROVENIENZA
Grumello del Monte
TIPOLOGIA TERRENI
Marna argillo-calcarea
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA
sud-est, 250-350 m s.l.m.
RACCOLTA MANUALE
Inizio Ottobre in piccole casse, uve sottoposte a pigiatura e pressatura soffice per estrarre solo il mosto più profumato ed elegante.
FERMENTAZIONE
Il vino base aggiunto di lieviti selezionati viene sottoposto a rifermentazione naturale in autoclave alla temperatura di 13-14°
CONSERVAZIONE
Per 30 giorni in acciaio inox 100% a temperatura controllata.
MALOLATTICA non svolta
ALCOOL
6,50% vol.
ZUCCHERI
8.0 g/l

CARATTERISTICHE
Prodotto da una attenta selezione di uve Moscato Giallo provenienti dalla zona di Grumello del Monte.
Dal colore giallo dorato, profumo fresco, intenso e persistente, con sentori di agrumi.
Al sapore si presenta dolce, delicato ed armonico con note tipicamente varietali e dalla piacevole e vivace freschezza.

IL CONSIGLIO DI LUIGI
Ideale per chiudere il pasto in accompagnamento a dessert, torte o dolci alla crema, non che biscotteria e pasticceria secca.