

cantina
FRENTANA
1958



Gli Spumanti

MOSCATO DOLCE

Nome: Moscato Dolce

Linea: Spumanti

Tipo: Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Gradazione alcolica: 6,00 % alc./vol.

Chiusura: Tappo fungo in sughero

Tipologia del Terreno: misto sabbioso

Collocazione geografica dei vigneti: falsopiano e pendici collinari aperte della fascia sub-costiera della Costa dei Trabocchi, da 80 a 250 metri sul livello del mare. Comuni di Rocca San Giovanni, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, Lanciano, San Vito Chietino.

Vendemmia: manuale, seconda decade di Agosto

Vinificazione: vinificazione in bianco con pressatura soffice, cui segue la fermentazione con lieviti selezionati. Affinamento e presa di spuma con metodo Charmat.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino; al naso rivela sentori di agrumi con un bouquet tipico e persistente. Il palato è bilanciato, la dolcezza ben supportata dall'acidità mentre il finale chiude aromatico. Il sottile perlage assicura persistenza e piacevolezza in bocca.

Longevità in bottiglia: 2 anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 6-7°C

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA
ROCCA SAN GIOVANNI - ITALIA