



# Moscato Spumante dolce

Montagna e Vite: il binomio perfetto che esalta profumo e dolcezza in questo moscato elegantissimo.

Nella “tenuta Cor”, ai piedi del parco delle dolomiti, dichiarate dall’Unesco patrimonio dell’umanità, sorgono i vigneti che danno origine a questo vino, mai stucchevole, elegante e con note minerali particolarissime.

---

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
zona collinare di Belluno

**VITIGNO:**  
Moscato Bianco

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**  
Cappuccina modificata

**VENDEMMIA:**  
15 - 30 Settembre

**RESA:** 180 quintali per ettaro

**TECNOLOGIA ADOTTATA:**  
Vinificazione in bianco con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

**PRESA DI SPUMA E AFFINAMENTO:**  
Rifermentazione in autoclave “metodo Charmat/Martinotti” per minimo 60 giorni

**ALCOL:** 6,5 % vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 57 g/l

**ACIDITÀ:** 6 g/l

**CONSERVAZIONE:** In luogo fresco e asciutto, bottiglie verticali

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 4 °C

**PERLAGE E SPUMA:** Fine e persistente

**PROFUMO:** Delicatamente floreale bouquet di fiori bianchi con note di frutta matura

**GUSTO:** Elegante, di buona struttura mai stucchevole

**ABBINAMENTI:** Ideale con dessert e frutta, suggerito l’abbinamento con le meringhe

# leRughe