

Pizzolato Moscato Frizzante



Strågul farge. Intens aromatisk og uttrykksfull, med toner av friske hvite blomster, moden fersken, aprikos og sitruskall. Hint av salvie og honning gir dybde og eleganse. Søt og behagelig lett, med en myk mousse og livlig syre som balanserer sødmen. Smaker av fersken, aprikos og appelsinblomst.



100% Moscato



Druene høstes tidlig for å bevare friskhet og aromatisk intensitet. Etter en skånsom pressing holdes mosten ved lave temperaturer for å bevare sine naturlige aromaer. Gjæringen foregår i trykktanker ved kontrollerte temperaturer og stoppes tidlig for å bevare den naturlige sødmen og skape det ønskede lette perlende uttrykket. Vinen filtreres deretter og tappes på flaske mens den er fersk, for å bevare sin livlige og fruktige karakter.



Lagret 5 måneder på ståltank.

kr

Alkohol: 7%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

20381201

Produsent La Cantina Pizzolato	Type Musserende	Land Italia	District Veneto
Sukker (g/l) 75	Syre (g/l) 5,6	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6