

Pizzolato Moscato Spumante Dolce 2020



Aromatisk, preg av gule frukter, honning, moden aprikos, fersken, søte epler og appelsinmarmelade. Frisk og balansert Moscato.



100 Moscato



Vinmarkene ligger i åssiden ved elven Piave. Jordsmonnet er kalk- og leirebasert. De bruker cordon oppbinding. Vinen er laget etter Charmatmetoden. Temperaturkontrollert gjæring i 30 dager til man har oppnådd ønsket trykk - 4,5 atm. Vinen er sertifisert organisk av BIOS og USDA. Serveringstemperatur 4-6 grader.



kr

Alkohol: 6,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalg

12514201

Produsent La Cantina Pizzolato	Type Musserende	Land Italia	District Veneto
Sukker (g/l) 71	Syre (g/l) 5,5	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6