



SCANAVINO

MOSCATO

VINO SPUMANTE AROMATICO MOSCATO



Denominación

Moscato

Marca Scanavino

Región de la elaboración

Piamonte



Crianza



Uvas

Moscato 100 %



Datos analíticos

- **Alcohol** 6,5% vol.
- **Azúcar residual** 80 g/L



Zona de producción

Algunos municipios de la provincia de Alessandria, Asti y Cuneo.

• Rendimiento plantas

100 quintales por Ha

• **Vendimia** principio de Septiembre.



Análisis sensorial

- **Vista** amarillo pajizo.
- **Nariz** aromático con sensaciones de flores blancas, melocotón y fruta confitada.
- **Boca** equilibrado, el anhídrido carbónico desempeña con suavidad el papel de contrapeso a la vena dulce.



Proceso vinificación

Toma de espuma del mosto a temperatura controlada (20°C) con sistema charmat y detención de la fermentación a 6,5° de alcohol.



Armonía

Ideal para acompañar postres, agradable también como aperitivo.



Cód | 342626

Peso/Vol - 0,75 | Ud./caja - 6/2 | Cajas/palet - 95 | Cajas/estrato - 19



negrini.es info@negrini.es 34 916 011 440

negrini

TINTO BLANCO ROSADO ESPUMOSO FRIZZANTE MOSCATO APERITIVO LICORES