



MOSCATO SPUMANTE AROMATICO DOLCE

Vitigno

Moscato giallo e Moscato bianco

Colore

Giallo paglierino

Profumo

Marcatamente aromatico, caratteristico

Sapore

Dolce, intenso

Perlage

Fine e persistente

Temperatura di servizio

8 - 10 °C

Bicchieri consigliato

Flute

Dati analitici del vino

Alcool: 6,5 % Vol.

Sovrapressione

5 bar

Periodo di massima gradevolezza

Fino a 2 - 3 anni dall'imbottigliamento

Abbinamenti gastronomici

Vino spumante dolce da fine pasto e da compagnia, con dolci secchi e biscotteria

Sistema di allevamento viti

Sylvoz, cordone speronato; terreno alluvionale, inerbato

Presenza di spuma

Con il metodo Charmat lungo e con ceppi di lieviti autoctoni che conferiscono freschezza, fragranza e tipicità

CODICE A BARRE 8007739682882

LINEA AMBASCIATORE

CONSELVE VIGNETI E CANTINE S.C.A.

Via Padova, 68 - 35026 Conselve - PD
tel +39 049 5384433 - fax +39 049 9500844
info@cantinaconselve.it - www.cantinaconselve.it
P. IVA - C.F. - R.I. PD 00204350284

PALLETTIZZAZIONE

Bancali Epal 120x80 costituiti da n. 5 strati da 19 cartoni.
Totale cartoni per bancale n. 95

SPARKLING WINE



MOSCATO SPUMANTE AROMATICO DOLCE

Grape Variety

Yellow Moscato and White Moscato

Colour

Pale straw yellow

Scent

Markedly aromatic,
characteristic

Taste

Sweet, intense

Perlage

Fine and persistent

Serving Temperature

8 – 10 °C

Recommended Glass

Flute

Wine Analytical Data

Alcohol: 6.5% Vol.

Overpressure

5 bar

Peak Enjoyability Period

Up to 2 – 3 years from bottling

Food Pairings

Sweet sparkling wine for after meals and socializing, with dry desserts and biscuits

Vine Training System

Sylvoz, spur cordon; alluvial soil, grassed

Sparkling Production

Using the long Charmat method with indigenous yeast strains that impart freshness, fragrance, and typicity



SCHAUMWEIN



MOSCATO SPUMANTE AROMATICO DOLCE

Rebsorten

Gelber Muskateller und Weißer
Muskateller

Farbe

Helles Strohgelb

Duft

Ausgesprochen aromatisch,
charakteristisch

Geschmack

Süß, intensiv

Perlage

Fein und anhaltend

Serviertemperatur

8 – 10 °C

Empfohlenes Glas

Flöte

Analytische Daten des Weines

Alkohol: 6,5% Vol.

Überdruck

5 bar

Zeitpunkt der maximalen

Genussfähigkeit

Bis zu 2 – 3 Jahre nach dem Abfülldatum

Speiseempfehlungen

Süßer Schaumwein für nach dem Essen und zum geselligen Beisammensein, zu trockenen Desserts und Gebäck

Erziehungssystem der Reben

Sylvoz, Spalier mit kurzem Zopf; alluviale Böden, begrünt

Schaumweinbereitung

Mit der langen Charmat-Methode und autochthonen Hefestämmen, die Frische, Duft und Typizität verleihen

LINEA AMBASCIATORE

BARCODE

8007739682882

PALLETIZATION

EPAL pallets 120x80 with 5 layers,
holding 19 cartons each.
Total cartons per pallet: 95

LINEA AMBASCIATORE

BARCODE

8007739682882

PALETTIERUNG

EPAL-Paletten 120x80 mit 5 Schichten,
mit jeweils 19 Kartons.
Gesamte Kartons pro Palette: 95



CONSELVE VIGNETI E CANTINE S.C.A.

Via Padova, 68 – 35026 Conselve – PD tel +39 049 5384433 – fax +39 049 9500844
info@cantinaconselve.it – www.cantinaconselve.it – P. IVA – C.F. – R.I. PD 00204350284