



Vie del Conte



Nome del Vino:

Classer Moscato

Denominazione:

Moscato Vino spumante.

Vitigni:

Moscato giallo.

Zona di Produzione:

Vigneti in Veneto, in particolare nei colli Euganei.

Tipologia dei terreni:

I diversi vigneti hanno conformazioni geologiche differenti. In maggioranza si distinguono due tipi di Terreni: argillosi e calcarei.

Sistema di allevamento della vite:

Sylvoz e cordone speronato.

Tecnica di produzione:

La vendemmia viene fatta tra agosto e settembre; le uve vengono pressate sofficemente; i mosti vengono portati a basse temperature e criomacerati per ottenere una migliore estrazione di aromi. Il vino ottenuto viene trasformato in spumante mediante il metodo charmat, con una fermentazione di circa 30 giorni.

Descrizione Organolettica:

E' un vino dal colore giallo dorato, con bollicine fini e persistenti. Il profumo è aromatico, fruttato con note di agrumi, frutta esotica, albicocca, pesca. La dolcezza che lo distingue è ben equilibrata da una buona acidità.

Abbinamenti:

Si abbina a dolci in genere, pasticceria e torte, in particolare se lievitate.