



L'illustrazione
The Illustration



Dal suadente richiamo di un giardino in fiore, restiamo catturati nell'eterea bellezza della campagna dove spiccano parietali sentori di pesca bianca, rosa e salvia. Il Moscato Frizzante è un vino che si distingue per il suo ampio bouquet olfattivo con un retrogusto che ricorda l'amaretto e che si abbina perfettamente a dolci e dessert.

With the persuasive lure of a garden in bloom, we are caught up in the delicate beauty of the countryside, with its hints of white peaches, roses and sage. The Semi-Sparkling Moscato stands out for its full bouquet, with an after-taste reminiscent of macaroons. It is ideal paired with sweets and desserts.

Scopri gli altri vini del mondo Profumo
Discover the other wines of the "Profumo" world
**Merlot • Cabernet Sauvignon • Ribolla Gialla
Verduzzo • Rosato • Müller Thurgau Spumante**

Moscato Frizzante

Profumo

SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T Trevenezie

Varietà d'uva: Moscato Giallo

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Seconda, terza decade di settembre.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare in pressa per circa 12 ore per attingere aroma, colore e struttura dalle bucce. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Spumantizzazione: La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una sosta sui lieviti.

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso, suadente. Spiccano sentori varietali di pesca bianca, rosa e salvia.

Gusto: Delicatamente dolce, aromatico e morbido. Il retrogusto è sfiorito da un leggero sapore che ricorda l'amaretto.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente ai dolci e ai dessert.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

DATA SHEET

Denominazione: I.G.T Trevenezie

Grape variety: Moscato Giallo

Training system: Guyot

Harvest time: Second and third week of September .

Vinification: The grapes are delicately destemmed and left to macerate in the press for about 12 hours to extract aroma, colour and structure from the skins. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Sparkling wine production: The sparkling wine is produced in an autoclave following the Martinotti method (Charmat) with regular fermentation followed by a break on the lees.

SENSORY NOTES

Colour: Flaxen yellow with greenish hues.

Aroma: Intense, alluring. There are varietal hints of white peach, rose and sage.

Taste: Delicately sweet, aromatic and soft. The aftertaste is followed by a slight taste reminiscent of amaretto.

PAIRINGS

It goes perfectly with sweets and desserts.

SERVING TEMPERATURE

10-12° C