# MANZONI MOSCATO

## V.S.A.Q. DOLCE

*süßer rosè schaumwein*

**Rebsorte**: 100% Manzoni Moscato 13.0.25. Rebsorte aus der Kreuzung der Rebsorten Moscato d'Amburgo und Raboso Piave.

**Anbausystem**: Sylvoz Uferbepflanzung

**Weinlese**: Mitte Oktober mit perfekt gesunden und reifen Trauben.

**Weinbereitung**: Die Manzoni Moscato 13.0.25. Trauben sind sehr verschieden, mit schwarzen, roten, rosaroten, gelben und grünen Trauben. Eine wahre Naturschönheit. Zuerst erfolgt ein sanftes Pressen der eben gepflückten Trauben und eine sorgfältige Weinbereitung mit Mostreinigung vor dem Gären. Gären mit auserlesenen Hefen bei geregelter Temperatur von 13 Grad zur Gewinnung von einzigartigen Aromen. Nach der alkoholischen Gärung wird er zur Schaumbildung mittels Charmat-Methode in den Druckkessel gegeben

**Organoleptische Eigenschaften**: Schaumwein einer intensiven brillanten rosaroten Farbe, beinahe leicht rubinrot mit anhaltendem und feinem Perlage. Dieser Wein hat die besten Eigenschaften der Reben, von denen er stammt, erworben und umfasst einen feinen und aromatischen Erdbeer- und Himbeerduft, aber mit Nuancen nach Zitrusfrüchten, Pfirsich, Marille und Rosen. Angenehm geschmeidig am Gaumen, sehr ausgeglichen und elegant in seiner köstlich delikaten Süße. Ein raffinierter und sehr interessanter Wein mit angemessener Azidität und großem Geschmack.

**Serviervorschläge**: Ausgezeichnet als Dessertwein mit trockener Patisserie, als Getränk zwischen den Mahlzeiten für gesellige Momente.

**Alkoholgehalt**: 11% vol.

**Serviertemperatur**: 6°-8°C.

Molon®
LUIGINO