



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



SPUMANTE MOSCATO

Vino spumante ottenuto con il "Metodo Charmat" o Martinotti, da mosti di uve aromatiche quali il Moscato, tipiche della zona.

Vitigno

Uve aromatiche Moscato.

Terreno

Medio impasto tendente argilloso.

Zona di produzione

Piemonte.

Periodo vendemmia

Inizi di Settembre.

Vinificazione

Rifermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti, utilizzando però la presa di spuma del mosto adeguatamente refrigerato.

Analisi Sensoriale

Colore giallo paglierino con riflessi dorati e grana fine, naso delicato e aromatico con sentori di glicine, pesca ed albicocca. Al sorso è dolce, avvolgente, vellutato e leggero.

Abbinamenti

Ottimo con i dolci e la pasticceria secca.

Temperatura di servizio

6 / 8 °C.