



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



SPUMANTE MOSCATO

Dieser Schaumwein erhält man durch die Charmat oder Martinotti Methode: Von Moste aromatischer Trauben des Gebiets, wie Moscato.

Rebsorten

Moscato Aromatische Trauben.

Boden

Tendenziell tonhaltiges Mischboden.

Anbaugebiet

Piemont.

Lesezeit

Anfang September.

Vinifikation

Nachgärung in Druckkessel nach der Martinotti Methode, aber durch die richtig gekühlte Mostschaumbildung.

Sinnesanalyse

Strohgelb mit feinen Goldreflexen. Delikater und aromatischer Duft mit Noten an Glyzinie, Pfirsich und Aprikose. Süßer, warmer, weicher und leichter Geschmack.

Passende Gerichte

Nachspeisen und Trockengebäck.

Diensttemperatur

6 / 8 °C.