



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.

### **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.