



CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME LUMINELLO

TIPOLOGIA DI VINO Spumante aromatico di qualità dolce

VITIGNO Moscato

EPOCA DI VENDEMMIA Fine agosto

VINIFICAZIONE Pressatura soffice, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo su lieviti selezionati. Fermentazione per 5/6 giorni. Rifermentazione in autoclave per 60 giorni (metodo charmat) a fine novembre

IMBOTTIGLIAMENTO Primi di dicembre

DATI ANALITICI
Grado alcolico % - 6
Acidità totale g/l - 5,6

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE Bollicine eleganti e persistenti. Spuma cremosa. Fruttato. Sentori di muschio, salvia sclarea, fiori di arancio, fiori di zagara. Piacevole dolcezza in bocca

ABBINAMENTI Fugazza vicentina, panettone, torta margherita, crostata di mele, pere. Bavarese alla frutta, panna cotta con mousse ai frutti di bosco

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6°



750 ml