

ASTER



cantinazaccagnini.it

ASTER MOSCATO / VINO SPUMANTE DOLCE


ZACCAGNINI

Tipologia

Vino spumante dolce aromatico

Vitigno

Moscato

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

Vinificazione

Pressatura soffice e decantazione statica a freddo del mosto.

Maturazione ed affinamento

Fermentazione a temperatura controllata in autoclave col metodo *charmat*, con blocco della fermentazione mediante raffreddamento. Affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Colore giallo paglierino.

Olfatto: Bouquet delicato, profumo aromatico tipico del vitigno.

Gusto: Gusto elegante. Da abbinare ai dessert.

Longevità in bottiglia

Viene messo in commercio l'anno successivo alla vendemmia ed è da considerarsi di pronta beva.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 8% vol

Temperatura di servizio 6-8°C