

Moscato

DOLCE

DONELLI
1915



Classificazione	Vino spumante aromatico di qualità
Uvaggio	Moscato
Vinificazione	Vinificato in bianco con pressatura soffice. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat
Spuma	Fine e persistente
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Bouquet	Fruttato, fresco, gradevolmente aromatico con la fragranza tipica dell'uva moscato
Gusto	Dolce e aromatico, il retrogusto ripropone note aromatiche e fruttate
Temperatura di Servizio	7-8 °C
Abbinamento	Particolarmente indicato per ogni tipo di dessert e frutta



Style	Sweet Sparkling White
Classification	Quality aromatic sparkling wine
Grapes	Moscato
Vinification	Vinified in white, with soft crushing and natural refermentation according to Charmat method
Foam	Fine and persistent
Color	Straw yellow with golden hints
Bouquet	Fruity, fresh and aromatic. Hints of flowers, pears and apricot
Taste	Sweet and aromatic with fruity notes
Service temperature	7-8 °C
Gastronomic Coupling	It goes well with dessert and it's also a perfect with fruit salads