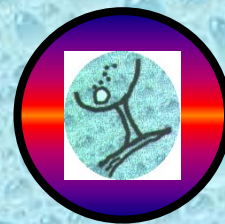


# VINO DOLCE

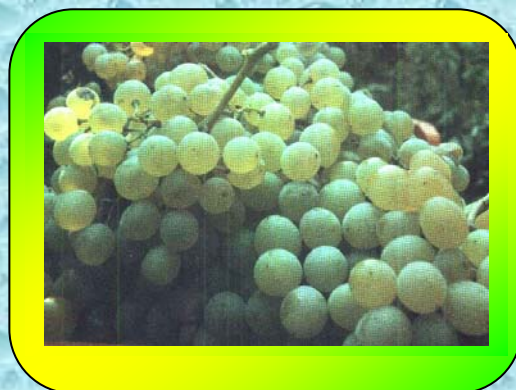


## VITIGNI PRINCIPALI DI SPUMANTI DOLCI E AROMATICI

### MOSCATI: Varietà Bianche, Gialle, Rosa, Nere.

Vitigni importati dalla Grecia e chiamati dai Romani 'Vites apianae' perché prediletti dalle api.

Nella spumantistica il più importante è il moscato bianco coltivato in Piemonte, nell'Oltrepò Pavese e in alcune zone Venete.



BRACHETTO: Originario del Monferrato in Piemonte. Vitigno a bacca nera, molto aromatico.

MALVASIE: Bianche e più rare Nere. Diffuse in varie zone.

#### PRODUZIONE MOSCATO

Vendemmia: Uve ben mature.

Pigiatura: Soffice.

Mosto Fiore: Pulito, fermenta a temperatura controllata 18/20°C con lieviti naturali, in tino Inox.

Arresto Fermentazione: quando alcol svolto raggiunge i 7-8% in volume, si abbassa la temperatura da 0° a -4, Si blocca l'azione dei lieviti. Il residuo zuccherino è circa 90 grammi/litro.

Filtrazione sterilizzante a freddo e imbottigliamento isobarico:

Dall'autoclave alla bottiglia senza perdita di pressione.

A volte si conserva il Mosto Fiore a freddo e non fermentato per salvare fino alla produzione profumi e aromi.

#### COME CONSERVARE LE BOTTIGLIE:

Coricate, con il vino che bagna il sughero mantenendolo turgido e a perfetta tenuta contro l'uscita di gas e l'entrata di ossigeno Al fresco e al buio.

Destinate al pronto consumo.

Dalla vendemmia massimo 8 -12 mesi.

#### COME BERE:

Temperatura di servizio: 6 -8°C.

Bicchieri: Flute a forma di uovo allungato.

Coppetta Spumante

Pasticceria, crostate, frutta secca, fragole

#### MOSCATO DI SCANZO

Scanzorosciate (Bergamo). Straordinario Vino da meditazione. Rosso con aromi di spezie. In passato destinato alla corte degli Zar. Invecchiamento in bottiglia, lungo.

Diffidate dei vini dolci a basso prezzo

In commercio esistono anche 1/2 bottiglie,

Ricercate produttori seri, con giusta proporzione qualità-prezzo.