

SPUMANTI DOLCI (1)



- MOSCATO, BRACHETTO, MALVASIA ...
- E' usato il METODO CHARMAT con Piccole Varianti.
- Dopo la Pigiatura ed eventuale sosta con le Vinacce, il MOSTO DOLCE, Chiarificato, Centrifugato e Filtrato, NON E' LASCIATO FERMENTARE, ma e' CONSERVATO in Vasche Frigorifere.
- Poi sono aggiunti i Lieviti Selezionati. L'aggiunta anche di Zucchero è Inutile, vista l'Alta presenza di Zuccheri Naturali.

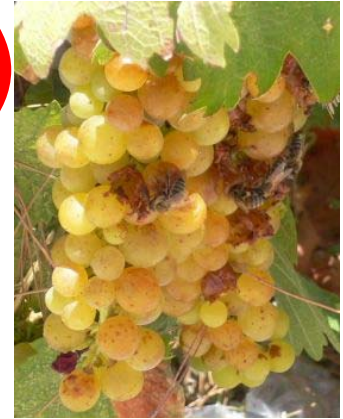


SPUMANTI DOLCI (2)

- MOSCATO, BRACHETTO, MALVASIA...
- Passa in Autoclave e non appena raggiunta la Presa di Spuma, dunque la Pressione Desiderata, causata dai lieviti, si REFRIGERA l'Autoclave a -3° - 4° C per bloccare l'Azione dei Lieviti.
Il Residuo zuccherino naturale è di circa 90 gr per litro
il Tenore Alcolico è di circa 7° - 8° .
L'Aroma dell'Uva utilizzata è Dominante.
- In Tecnica Isobarometrica avviene la FILTRAZIONE STERILIZZANTE e L'IMBOTTIGLIAMENTO.
- Le Bottiglie sono PASTORIZZATE ad una temperatura di 34° - 36° C, per Evitare Ulteriori Fermentazioni.



SPUMANTI DOLCI (3)



- **NOTE:**

- **II MOSCATO D'ASTI** è un Prodotto che il Mondo ci invidia con tentativi di Produzione fuori dall'Italia, Francia compresa, finora malriusciti. Nel Nord-Ovest d'Italia è prodotto l'Unico e Originale.
- La Vite fu Importata, dagli Antichi Romani, dalla Grecia. Il suo nome significa 'Dolce come il Miele', che attrae le mosche.
- Non deve essere valutato come uno Spumante di poco pregio, ma bensì, quando di Ottima Fattura, come un Prodotto Particolare che **Molto Bene si abbina ai Dolci**.
- Servirlo in **Coppette da Spumante** in modo che possa sprigionare i suoi Particolari e Abbondanti AROMI e PROFUMI.



MOSCATO

- Il suo nome significa 'Dolce come il Miele', che attrae le mosche.

