



Bulle Aufidus

MOSCATO IGP

Profumo tipico e intenso di moscato, pesca bianca, miele e rosa. Sapore dolce e aromatico.

Vitigno 100% Moscato

Sistema di allevamento spalliera con cordone speronato 4000 ceppi/ha

Tipo di terreno argilloso-calcareo

Fermentazione Illimpidimento mosto, riempimento autoclave a fermentazione a T° controllata di 14°C fino a raggiungere i 5,5%Vol.

Affinamento in autoclave per 2 mesi; 2 mesi in bottiglia in ambiente condizionato.

Alcol 5,5%

Abbinamento Gastronomico Va bevuto freddo stappando la bottiglia solo al momento di servire, ideale come vino da dessert ma anche come aperitivo in abbinamento a confetture e formaggi erborinati

Servire a 6°-8°C