

# AMBOSCATO™

## AMBOSCATO BIANCO

**Vitigni:** 100% Moscato.

**Età media delle vigne:** 15-25 anni.

**Terreno:** calcareo e sabbioso.

**Vendemmia:** inizio Settembre.

**Vinificazione:** l'uva pigiata passa prima attraverso una macerazione a freddo. Il mosto viene poi parzialmente fermentato in autoclave a basse temperature per mantenere gli aromi primari, garantire un basso livello di alcool una frizzantezza e una dolcezza naturale.

**Alcool:** 5% vol.

**Zucchero:** 100 grammi per litro.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Aroma:** naso ricco e fresco con note di mela, frutti tropicali e banana.

**Palato:** fresco, leggermente frizzante, dolce e fruttato con un finale persistente.

**Abbinamento:** come aperitivo, con pesce crudo e come vino da dessert.

**Temperatura di servizio:** 8 °C.

