

CRYFUS MOSCATO DOLCE

Linea Cryfus

Classificazione:

Moscato Puglia Indicazione Geografica Protetta Vino Spumante Metodo Martinotti/Charmat Dolce.

Uve: Moscato in purezza.

Zona di produzione: Territorio di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Seconda metà di settembre.

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto ottenuto viene decantato e filtrato prima di essere portato a una temperatura di zero gradi centigradi. Viene poi caricato in autoclave dove subisce una sola fermentazione. Resta dai 60 ai 90 giorni sulle fecce prima di passare all'imbottigliamento isobarico.

Note organolettiche: Paglierino brillante con profumate perle trasparenti che concedono al calice aromi di fiori gialli, mimose e pesche sciropate su un fondo di erbe aromatiche e acqua di rose. Cremoso e dolce chiude su note fruttate.

Abbinamenti gastronomici: Crema pasticcera, chiacchiere, crostata di pesche noci, dolcetti fritti zuccherati, pasticceria natalizia, pan di spagna con panna montata.

Temperatura di servizio: 6 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 7% vol

Residuo zuccherino 64,20 g/L

Acidità totale 6,35 g/L

