

ARIONE

Moscato Spumante dolce

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Piemonte

Per la produzione di questo vino si effettua la pigiatura senza diraspamento e pressatura soffice in presse pneumatiche. Refrigerazione del mosto a 6-8°C per inibire ogni inizio di fermentazione e favorire la decantazione naturale delle fecce. Successiva refrigerazione con abbattimento della temperatura fino a 0°C per bloccare la fermentazione.

La conservazione avviene in grandi serbatoi di acciaio inox chiusi in cella

frigorifera; in tal modo si conserva la fragranza aromatica. Il mosto viene prelevato dalla cella e inviato alla fermentazione in autoclavi ove, sviluppa anidride carbonica, responsabile della spuma.

L'imbottigliamento avviene tramite riempitrici isobariche, il tappo viene ancorato per mezzo di gabbietta metallica.

Vitigno: Moscato proveniente colline Piemontesi

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Caratteristico aroma del moscato

Sapore: Aromatico dolce

Spuma: Fine e persistente

Gradazione alcolica minima: 6,5% vol.

A tavola: a temperatura di 8-10°C

Allergeni: Contiene solfiti

