



ACQUISTATO IL .....

## Moscato Vino Spumante Dolce

### Il dolce simbolo del Piemonte



Grande Alberone Moscato è una vera espressione dei vini Moscato frizzanti. Le uve vengono pigiate, poi pressate delicatamente per estrarre solo gli aromi primari. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inossidabile a una temperatura controllata di 16/18°C. In seguito, vengono aggiunti zucchero e lieviti selezionati. Una volta raggiunto il livello di zucchero residuo desiderato, la seconda fermentazione viene fermata tramite refrigerazione.

Il team di enologi reclutato da Provinco nel corso degli anni ha creato una mappatura capillare di territori e varietali, riuscendo a condurre la piccola realtà del Trentino a fregiarsi di premi internazionali di grande rilevanza, e soprattutto a produrre vini di grande intensità. Grande Alberone per Provinco significa anche gioia di percorrere nuove strade, percorsi di vinificazione rispettosi ma creativi, capaci di rendere ogni vino un piccolo unicum difficile da replicare. Ben venga questo desiderio di espressione, questa volontà di mettere una firma importante nel mondo del vino italiano. Soprattutto se è una firma così intrigante.

#### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

#### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante dolce

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Moscato

**Gradazione** 7% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Dessert

**Vinificazione** Il Grande Alberone Moscato è una vera e propria espressione di vini spumanti Moscato. Le uve vengono pigiate e poi pressatura soffice per estrarre solo gli aromi primari. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a una temperatura controllata di 16/18°C. temperatura controllata di 16/18°C. Successivamente, vengono aggiunti zucchero e lieviti selezionati. Una volta raggiunto il livello di zucchero residuo di zucchero residuo, la seconda fermentazione viene arrestata mediante refrigerazione

**Sensazioni** COLORE: Giallo oro. BOUQUET: Buona intensità e delicati aromi di miele. GUSTO: Piacevolmente dolce, ben equilibrato e armonico

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821