

# ASSOLO

MOSCATO DI SARDEGNA D.O.C.



CANTINA PEDRES





CANTINA PEDRES

*Fine Sardinian Wines*

Zona Ind.le settore 7  
07026 OLBIA (OT)  
SARDEGNA - ITALIA  
T./F.+39 (0)789 595075

info@cantinapedres.it  
www.cantinapedres.it



750 ml

## ASSOLO

### MOSCATO di SARDEGNA D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata

Controlled Origin Denomination

Vino Spumante Dolce Bianco

Sparkling Sweet White Wine



**Vitigno:** Moscato 100%.

**Zona di produzione:** Comune di Calangianus (Nord-Est della Regione Sardegna), media collina a 300-350 mt sul livello del mare.

Terreno di disfacimento granitico.

**Produzione:** 65 q.li/ha.

**Epoca di raccolta:** Inizio settembre, raccolta manuale.

### VINIFICAZIONE

**Pressatura:** Diraspatura e successive pigiatura soffice.

**Fermentazione:** A temperatura controllata tra i 16-18°C. Raffreddamento per arresto fermentazione -3°- 4°C, filtrazione, spumantizzazione col metodo charmat a fermentazione naturale.

**Imbottigliamento:** In atmosfera d'azoto; tappo in sughero.

### CARATTERISTICHE

**Degustazione:** Dal colore paglierino chiaro, brillante, perlage fine e persistente. Profumo intenso, spiccano i sentori del frutto con ricordi di pesca e di albicocca. Sapore dolce equilibrato, fine con lunga persistenza gustativa.

**Abbinamenti:** Frutta e dolci.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.



**Grapes:** Moscato 100%.

**Location:** Grape from vineyards in the municipality of Calangianus (North-East of Sardinia Region) at 1000-1100 feet above sea-level.

**Soil:** Sandy soils formed from granite rock weathering.

**Production:** 2,5 Tons/Acre.

**Harvest:** By hand beginning of september.

### VINIFICATION

**Pressing:** Destemming and soft pressing.

**Fermentation:** This wine is made with the charmat process.

A sparkling fermentation under pressure at 16-18°C (60-65°F). When fermentation is completed the wine is chill to -3 -4°C (28-29°F) and filter.

**Bottling:** Steril bottling under nitrogen; using natural corks.

### CHARACTERISTICS

**Tasting notes:** A brilliant straw colour sparkling wine. It has a sweet and delicate flavour and persuasive bouquet with hints of peach and apricot.

**Food matching:** It is great with all types of pastries, cakes and fruit.

**Serving temperature:** 8-10°C (45-50 °F).