

MOSCATO

DI SARDEGNA GALLURA D.O.C.
VINO SPUMANTE DOLCE



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

MOSCATO DI SARDEGNA GALLURA 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 Monti (Gallura, Nord-Est della Regione Sardegna),
media collina a 300-350 mt sul livello del mare.

Terreno di disfacimento granitico.

Produzione: 50 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 giallo brillante e un naso ricco e opulento di toni
di frutta esotica e di erbe aromatiche, dolce e invitante. Al palato si fa
apprezzare per la grande intensità di aromi e la polposità del frutto. La sua
dolcezza è bilanciata da una viva vena acida e chiude davvero lungo ed elegante.

Abbinamenti: A fine pasto con frutta e dolci secchi.

Temperatura di servizio: 8-10°C.



Grapes: Moscato 100%.

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

Soil: Sandy soils formed from granite rock weathering.

Production: 2 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: Yellow brilliant colour with persistent exotic fruity bouquet
typical of moscato grapes which have achieved the correct degree of maturation.
The sweetness and acidity are in good balance, harmonious
and pleasant taste with elegant finish.

Food matching: Perfect at the end of a meal and match with fruits and dry sweets.

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