




ASSOLO

LINEA CLASSIC

MOSCATO di SARDEGNA D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata / Controlled Origin Denomination
Vino Spumante Dolce Bianco / Sparkling Sweet White Wine
Alc. 8,5% Vol. - 75 cl.

 **VITIGNO:** Moscato 100%.

Zona di produzione: Comune di Monti (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: Fine agosto 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 naturale.

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 Monti
(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 late august 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).