



AZIENDA VITIVINICOLA BORGA
via Roma, 85 • 31040 Chiarano (TV) • Tel. +39 0422.746078 Fax +39 0422.746852
www.cantineborga.it • info@cantineborga.it

Manzoni Moscato Spumante Dolce

Vino di Qualità del Tipo Aromatico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino spumante ottenuto da uve Manzoni Moscato (Raboso Piave x Moscato d' Amburgo). Elegante rosa tenue, si apre al naso con note fragranti di ciliegia, lampone e pesca. Ricordi agrumati e floreali di zagara. Dolce al palato, ben equilibrato dalla decisa verve di freschezza tipica del Raboso Piave.

ABBINAMENTO CON I CIBI

Ideale con i classici dolci natalizi, panettone e pandoro; piacevole anche in abbinamento alla colomba pasquale, alla piccola pasticceria e ai dolci tipici veneti quali la fregolotta.

VINIFICAZIONE

Dopo una criomacerazione di 12 ore a contatto con le bucce, si effettua una pressatura soffice. La presa di spuma avviene in autoclave direttamente dal mosto (a temperatura controllata), ciò permette di preservare gli aromi primari dell' uva.

ZONA DI PRODUZIONE:

Marca Trevigiana

VITIGNO:

Manzoni Moscato 13.0.25
(Raboso Piave x Moscato d' Amburgo)

NATURA DEL TERRENO:

Ghiaioso, di origine alluvionale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Sylvoz

GRADAZIONE ALCOLICA:

7,50%

AFFINAMENTO:

45 giorni in autoclave a contatto con lieviti selezionati

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:

Metodo Martinotti (Charmat)

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire a 6°-8° C.

FORMATO:

750 ml

RESIDUO ZUCCHERINO:

75 g/l

