



VITIGNI ITALIANI

VITIGNI ITALIANI



MOSCATO SPUMANTE DOLCE

SPUMANTI ITALIANI

Dall'esperienza e tradizione della Scuola Valdo nascono nuovi spumanti per celebrare le eccellenze enologiche di alcuni selezionati territori italiani.

L'ENOLOGO RACCONTA

Antico vitigno coltivato sia nella penisola Greca che in quella Italica. Il nome di questo vitigno deriva dal termine "muscum" (muschio), il cui aroma caratteristico si ritrova nell'uva. Oggi viene coltivato in molte regioni italiane dove si è largamente diffuso. Queste uve, dal grappolo compatto di medie dimensioni, si prestano molto bene sia all'appassimento che alla spumantizzazione.



VALDO

DAL 1926 A VALDOBBIADENE



VITIGNI ITALIANI

MOSCATO SPUMANTE DOLCE



- DESCRIZIONE PRODOTTO**
Moscato Spumante
- ZONA DI PRODUZIONE**
Colline marchigiane
- ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE**
200/300 metri s.l.m.
- TIPOLOGIA DEL TERRENO**
Argilloso, Calcareo
- UVAGGIO**
Moscato
- VENDEMMIA**
Manuale verso la metà di Settembre
- VINIFICAZIONE**
In bianco mediante pressatura soffice
- RESA UVA**
10.000 Kg. / Ha
- AFFINAMENTO**
In autoclave 3 mesi, in bottiglia almeno 2 mesi.
- GRADAZIONE**
7% Vol.
- COLORE**
Giallo Paglierino brillante, perlage finissimo e persistente
- BOUQUET**
Caratteristico, aromatico, intenso, ricorda le uve di provenienza
- SAPORE**
Delicatamente dolce, aromatico, equilibrato e persistente con note di pesca e agrumi.
- CONSIGLI PER IL CONSUMO**
Perfetto servito ad una temperatura di 6-8° in flutes a tulipano.
- ABBINAMENTO GASTRONOMICO**
Ottimo a fine pasto con pasticceria secca, gelati e dolci alla frutta.

- PRODUCT DESCRIPTION:**
Moscato sparkling wine
- PRODUCTION AREA**
Marche hills
- ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS**
200/300 metres a.s.l.
- SOIL**
Clayey, Limestone
- GRAPES:**
Moscato
- HARVEST PERIOD**
Manual, towards the middle of September
- VINIFICATION:**
White with soft pressing
- YIELDS**
10,000 Kg. / Ha
- AGEING**
In autoclave for 3 months, in bottle at least 2 months
- ALCOHOL LEVEL**
7% Vol.
- COLOR**
Bright straw yellow, very fine and persistent perlage
- BOUQUET**
Characteristic, aromatic, intense, reminiscent of its grapes
- FLAVOUR**
Delicately sweet, aromatic, balanced, and persistent with hints of peach and citrus fruits.
- SERVING SUGGESTIONS**
Perfect if served at 6-8°C in tulip flutes.
- FOOD MATCHES**
Great at the end of the meal with dry pastries, ice cream, and fruit cakes

- PRODUKT-BESCHREIBUNG:**
Moscato Schaumwein
- ANBAUGEBIET**
Hügellandschaft Colline Marchigiane
- HÖHENLAGE**
200-300 Meter ü. NN
- BODEN**
Lehmig, Kalkhaltig
- REBSORTE**
Moscato
- WEINLESE**
Ab Mitte September von Hand
- WEINERZEUGUNG**
Weiß, durch sanftes Pressen
- TRAUBENERTRAG**
10.000 kg/ha
- VERFEINERUNG**
Im Autoklav 3 Monate, in der Flasche mindestens 2 Monate.
- ALKOHOLGEHALT**
7% Vol.
- FARBE**
Glänzendes Strohgelb, besonders feine und anhaltende Perlage
- BOUQUET**
Charakteristisch, aromatisch, intensiv, erinnert an die ursprünglichen Trauben
- GESCHMACK**
Leicht süß, aromatisch, ausgeglichen und anhaltend mit Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten
- SERVIERTEMPERATUR**
Perfekt bei einer Temperatur von 6-8 °C in tulpenförmigen Weingläsern
- GASTRONOMISCHE TIPPS**
Optimal nach dem Essen mit trockenem Gebäck, Eis und Desserts mit Früchten