



MUSS

BIANCO FRIZZANTE

Ottenuto per Fermentazione Naturale

UVAGGIO: Chardonnay, Moscato Bianco.

VINIFICAZIONE: Le uve Chardonnay e Moscato vengono vinificate separatamente in bianco, successivamente la cuvée viene fatta rifermentare in autoclave con lieviti selezionati per circa 15 - 20 giorni, dopo la presa di spuma e le necessarie operazioni di cantina, si procede all'imbottigliamento tassativamente in ambiente isobarico. La sovrappressione è compresa tra 2 - 2,5 bar, mentre il residuo zuccherino dopo la presa di spuma si attesta tra 12 - 17 g/L .

ABBINAMENTI: È adatto per antipasti di pesce, frittura di crostacei e pesce in genere. È eccellente come aperitivo.

GRAD. ALCOLICA: 10,5% - 11,5% vol.

TEMP. DI SERVIZIO: 6 - 8°C.

CONFEZIONE: Scatola 12 bottiglie.

