



MOSSATELL

Qualificazione: mosto parzialmente fermentato.

Vigneti: vari appezzamenti di media collina con terreni calcarei.

Uve: moscato.

Gradazione alcolica: 5,5+6% vol.

Esame visivo: colore paglierino.

Esame olfattivo: un inconfondibile aroma, una spiccata fragranza, un profumo persistente di rosa fiorita.

Come si beve: consigliabile berlo giovane a temperatura di 8/10 gradi.

Abbinamenti: delicati pan di spagna alla crema, crostate con confettura di frutta bianca e piccola pasticceria.

Qualification: partially fermented must.

Vineyard: Scattered over a low range of limestone hills.

Grape: Moscato

Alcoholic strength: 5,5 +6% vol.

To the eye: straw yellow.

To the nose: unique aroma, distinctive fragrance, lingering bouquet of roses in bloom.

Serving temperature: best drunk young, at 8 – 10° C.

Serve with: delicate sponge desserts with cream, jam tarts and pastries.

