



# 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.

