



Aromatico

Moscato Veneto IGT

Reinterpretazione del vitigno più nobile dei Colli Euganei: il “Moscato”.

Grande vino, anche da lunghi affinamenti. Interessante l’evoluzione grazie alla quale i sentori più freschi e agrumati lasciano spazio a note morbide e balsamiche importanti.

Dal colore giallo paglierino, all’olfatto è intenso, fine ed elegante, sprigiona note aromatiche e di frutta tropicale, agrumi, albicocca e pesca gialla matura. Importanti anche le note floreali di glicine e rosa. Lievi sentori minerali finali. Un naso decisamente fresco e complesso, e al palato l’assaggio è decisamente secco e morbido, con una buona persistenza.

Vellutate e risotti di vegetali, carni bianche e pesce crudo, in versione tartare soprattutto se con dressing alla frutta esotica.

Piacevole sia da pasto che da aperitivo.

Il prodotto va servito preferibilmente ad una temperatura di 8-10 °C.

Vitigno: Moscato Giallo (Sirio)

Gradazione Alcolica: 12.5 % vol.

Formato da 75 cl