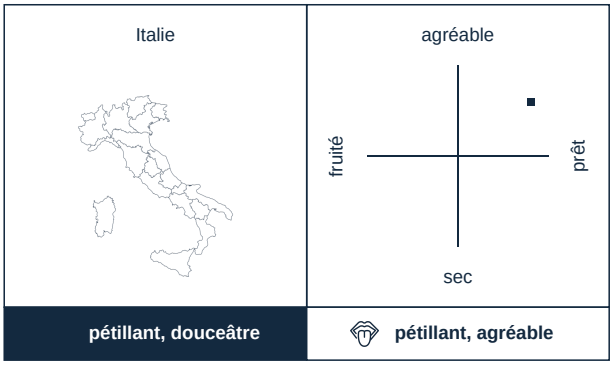
M-USE MOSCATO SPUMANTE DOLCE VINO D'ITALIA M-USE VINO D'ITALIA

PIZZOLATO



Pionnière du bio, la Cantina Pizzolato se voue entièrement à la viticulture biologique depuis 1991. La maison est aujourdhui entre les mains des 6e et 7e générations de la famille, représentées par Settimo Pizzolato, sa femme et leurs trois enfants. Le bouquet typé du cépage développe un fruité intense évoquant le litchi, la pêche mûre et les fleurs de jasmin. Ce Moscato Spumante séduit par ses arômes de raisin délicats mais bien marqués, par son acidité fruitée, son sucre résiduel discret et la finesse de ses bulles. Sa faible teneur en alcool en fait un vin mousseux très tendance qui convient à toutes les occasions.



Moscato

Maturité optimale: 1 - 2 Années

Vinifié et élaboré en cuve inox

pêche, litchi, melon, raisin sec, jasmin

apéritif, cuisine asiatique, dip de légumes, salade mêlée, panna cotta, pudding, crème à la vanille, tarte aux fruits, gâteaux

Température de dégustation: 6 jusqu'à 8 °C

6.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger **lourd**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

doux **acide**