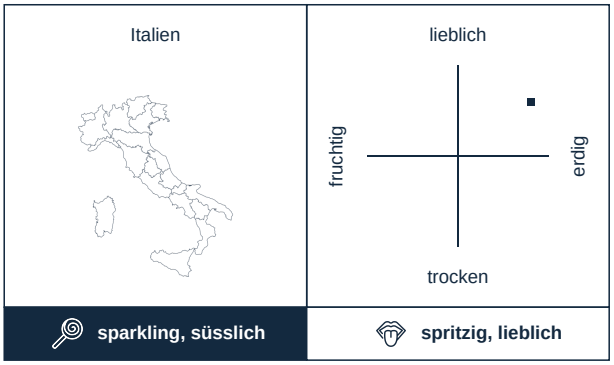
M-USE MOSCATO SPUMANTE DOLCE VINO D'ITALIA M-USE VINO D'ITALIA

PIZZOLATO





Cantina Pizzolato ist ein Bio-Pionier der sich seit 1991 komplett dem biologischen Traubenanbau verschrieben hat. Heute ist Cantina Pizzolato in den Händen der 6. und 7. Generation der Familie - Settimo Pizzolato, seine Frau und ihre drei Kinder. Im sortenspezifischen Bouquet entfaltet sich eine intensive Fruchtaromatik, die an Litchi, reife Pfirsiche und Jasminblüten erinnert. Dieser Moscato Spumante begeistert durch das ausgeprägte, delikate Traubenaroma, die fruchtige Säure, die dezente Restsüsse und die feine Perlage. Dank dem Low-Alcoholgehalt ist dieser Schaumwein voll im Trend, und passt einfach zu jeder Gelegenheit.

Moscato

Genussreife: 1 - 2 Jahre

Im Edelstahltank vinifiziert und ausgebaut

Pfirsich, Litschi, Melone, Rosinen, Jasmin

Apéro/Aperitif, Pudding, Vanillecreme, Früchtewähe, Torten, Asiatische Küche, Gemüse-Dips, gemischter Salat, Panna Cotta

Trinktemperatur: 6 bis 8 °C

6.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

mild **säurehaltig**