



Moscato Vigneti di Volpara . Frizzante

Scopri il Moscato Vigneti di Volpara . Frizzante della Cantina Alessi, un vino che seduce con il suo aroma floreale e la sua freschezza frizzante.

Da vocatissimi vigneti situati nel comune di Volpara, ad una altitudine di 450 metri sul livello del mare, viene prodotto un vino profumato dal Bouchet intenso, da un uva autoctona di moscato.

Perfetto da gustare in compagnia o come accompagnamento a dessert e pasticceria. Acquista ora per vivere un'esperienza di gusto unica.

Caratteristiche del Moscato Vigneti di Volpara . Frizzante

- **Vitigno:** Moscato.
- **Altitudine:** 450 metri sul livello del mare
- **4,5% Vol**
- **75 Cl**
- **Residuo zuccherino:** 110 gr per litro
- **Resa:** 110 Qty per ettaro
- **Vinificazione:** Pressatura soffice con separazione vino – fiore
- **Affinamento:** in Botti di acciaio e affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
- **Colore:** Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati.
- **Profumo:** Intenso e fragrante, con note predominanti di fiori bianchi e frutta fresca, come pesca e albicocca.
- **Sapore:** Dolce e fresco, con una piacevole effervescenza che accentua la freschezza del Moscato. Al palato, emergono sapori di frutta matura e un retrogusto persistente e delicato.

Abbinamenti Gastronomici

Il Moscato Vigneti di Volpara . Frizzante è perfetto con:

- **Dessert:** Ideale con pasticceria secca, crostate di frutta e dolci al cucchiaio.
- **Formaggi:** Accompagna bene formaggi a pasta molle e erborinati.
- **Aperitivi:** Ottimo come aperitivo, servito fresco con stuzzichini e salumi.

Temperatura di Servizio

Per apprezzare appieno il Moscato Vigneti di Volpara . Frizzante, si consiglia di servirlo molto fresco, a una temperatura di circa 6-8°C. Questo permette di esaltare la sua freschezza e il suo carattere fruttato, regalando un'esperienza gustativa unica.

La Raccolta delle Uve e la Vinificazione

Le uve di Moscato vengono raccolte manualmente durante la fase di perfetta maturazione, per garantire la massima qualità e freschezza. La vinificazione avviene con tecniche moderne che preservano gli aromi caratteristici del Moscato, seguita da un processo di fermentazione naturale in autoclave per ottenere l'effervescenza desiderata.