

Moscato Dolce



MOSCATO

Vino Spumante

DOLCE

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

La zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

The production area includes a wide surface on the plain of the Friuli Region. In this land, well-known for its profound winemaking expertise, the nature of the soil and the particularly mild climate have contributed to create the best conditions for the vine growth.

VINIFICAZIONE - WINEMAKING

Il vino è ottenuto da uve provenienti dai nostri migliori vigneti la cui selezione avviene nel rispetto di precise regole ed è frutto dell'attento lavoro di un tecnico di campagna. L'uva conferita, dopo la diraspapigiatura, passa alla pressatura soffice e ai processi di pulizia del mosto che viene di seguito trasferito in autoclavi dove viene condotta la fermentazione a temperatura controllata. Al raggiungimento del grado zuccherino desiderato la fermentazione viene arrestata e il vino viene conservato sulle fecce nobili.

L'anidride carbonica sviluppata è naturale.

Seguono i processi di stabilizzazione per poi passare all'imbottigliamento. *This wine is obtained from grapes carefully selected directly at the vineyards.*

Such selection takes place in the respect of the utmost care and precision required by our wine experts. The conferred grapes are destemmed and softly pressed. The must, after the cleaning procedure, is transferred into autoclaves, where take place the fermentation at controlled temperature.

On reaching the desired sugar level, the fermentation is stopped and the wine is kept on the lees. Carbon dioxide is naturally developed.

Follow the stabilization and bottling procedures.

COLORE - COLOUR

Giallo paglierino. - Straw yellow.

PROFUMO - FRAGRANCE

Aromatico. - Aromatic.

SAPORE - FLAVOUR

Dolce, piacevole, dall'aroma di Moscato. *Sweet, pleasant, with Moscato flavour.*

PERLAGE

Fine e persistente. - Fine and persistent.

Vino superiore da dessert, ottimo con i dolci a pasta lievitata, anche secchi e con quelli cremosi.

Superior dessert wine, excellent with all types of dessert both dry and creamy.

8-10 °C - 8+3% vol.

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce. *Keep in a cool and dry place, sheltered from the light.*

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - COMMERCIAL FEATURES

Formato bottiglia - Bottle	750 ml
Imballo - Packaging	cartone/6 bottiglie - 6 bottles/carton

La Delizia®

www.ladelizia.com

find us

