



SANTERO

SCHEDA ORGANOLETTICA /// ORGANOLEPTIC SHEET

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SPUMANTE BIANCO DOLCE /// DRY WHITE SPARKLING WINE

CARATTERISTICHE PRODOTTO /// PRODUCT FEATURES

VITIGNO	Moscato bianco 100%
GRAPE VARIETAL	100% white Muscat
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
WINEMAKING	Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata eseguita con metodo Charmat
PRIMARY FERMENTATION	Controlled temperature with method Charmat
PRESA DI SPUMA	10-12 giorni
FOAMING	10-12 days
AFFINAMENTO	1 mese
FINING	1 month

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE /// ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati brillanti
COLOUR	More or less intense, straw yellow
PERLAGE	Fine e persistente
PERLAGE	Fine and persistant
PROFUMO	Intenso e delicato, talvolta sentori di salvia fresca
BOUQUET	Delicate, aromatic, sometimes it presents sage signs
SAPORE	Dolce, vellutato, pieno
TASTE	Delicate and sweet, balanced.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 °C
SERVING TEMPERATURE	
ABBINAMENTI	Particolarmente indicato per dessert e frutta
BEST SERVED WITH	Perfect with desserts, especially with fruit
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Martinotti - Charmat
SPARKLING WINEMAKING METHOD	
CAPACITA'	0,75 lt
CONTENTS	