



SANTERO

SCHEDA ORGANOLETTICA /// ORGANOLEPTIC SHEET

SPUMANTE BIANCO DOLCE AROMATICO
SWEET WHITE SPARKLING WINE AROMATIC

CARATTERISTICHE PRODOTTO /// PRODUCT FEATURES

VITIGNO	Moscato bianco
GRAPE VARIETAL	<i>white Muscat</i>
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
WINEMAKING	<i>Off skins by gentle pressing</i>
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata eseguita con metodo Charmat
PRIMARY FERMENTATION	<i>Controlled temperature with method Charmat</i>
PRESA DI SPUMA	7 -10 giorni
FOAMING	<i>7 - 10 days</i>
AFFINAMENTO	1 mese
FINING	<i>1 month</i>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE /// ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE	giallo paglierino con riflessi dorati brillanti
COLOUR	<i>light yellow with golden reflections</i>
PERLAGE	Fine e persistente
PERLAGE	<i>Fine and persistant</i>
PROFUMO	Fine, fruttato ed armonico
BOUQUET	<i>Fine, fruity and well-balanced</i>
SAPORE	dolce, vellutato e pieno.
TASTE	<i>Sweet, velvety and Intense</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 ° C
SERVING TEMPERATURE	
ABBINAMENTI	Particolarmente indicato per dessert e frutta
BEST SERVED WITH	<i>It goes well with fruits and desserts</i>
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Martinotti - Charmat
SPARKLING WINEMAKING METHOD	
CAPACITA'	0,75 lt
CONTENTS	