

# EPSILON

## Moscato Spumante Dolce ICE

DENOMINAZIONE	Spumante Dolce ICE
COLORE	Giallo paglierino carico con perlage fine e schiuma persistente.
PROFUMO	Al naso si rivela accattivante, mettendo in evidenza note fresche ed intense di salvia, frutti tropicali, pesca, arancia e miele d'acacia.
SAPORE	È un vino aromatico, con una viva acidità che equilibria la sua naturale dolcezza all'interno di una moderata struttura che dona al prodotto un finale lungo e delizioso.

### DATI AGRONOMICI

VITIGNI UTILIZZATI	Moscato
ZONA UBICAZIONE VIGNETI	Veneto
ALTITUDINE	150 metri s.l.d.m.
TIPO DI SUOLO	Argilloso
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI	Sud-Nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz doppio capovolto
CEPPI/HA	2800
RESA UVA Q.LI/HA	150
EPOCA VENDEMMIA	Metà settembre

### DATI ENOLOGICI

PRESSATURA	Molto soffice
TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE	Charmat lungo
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	No
AFFINAMENTO	No
DURATA MATURAZIONE	30 giorni prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

RESA DI UVA IN VINO %	75%
ESTRATTO SECCO (GR/LT)	21
ACIDITÀ TOTALE (GR/LT)	5,3
PH	3,3
ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT)	85
ALCOL SVOLTO	6,5% vol.

### CONSIGLI UTILI

ABBINAMENTI	Perfetto con tutti i tipi di dessert, torte, dolci freschi e secchi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8° C
CONSERVAZIONE	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

