

EPSILON Moscato Spumante Dolce ICE



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

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%
ACIDITÀ TOTALE (GRLT)	5,60 ÷ 5,80
PH	3,10 ÷ 3,30
ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT)	80 ÷ 90
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.

