



Conte Leopardi

VITIGNO: Moscato

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante Docg

AREA di PRODUZIONE:

Le uve provengono dalle colline marchigiane.

COMPOSIZIONE del SUOLO: Terreno di media struttura e argilloso.

TECNICA di PRODUZIONE: Metodo Martinotti/Charmat tramite
rifermentazione in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino con riflessi dorati, brillante. Perlage numeroso, fine e
buona persistenza. Delicati sentori di salvia, miele e tropicali.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI:

Pasticceria secca, pandoro e panettone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 - 10°C.

ALCOHOL: 9,5%.