

SCARAMAZZO

MOSCATO BRUT

METODO CLASSICO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

TERRE SICILIANE

Zona di produzione: Pachino

Anno: 2015

Sboccatura: 2016

Affinamento sui lieviti: 9 mesi

Uve d'origine: Moscato 100%

Colore: Bianco con riflessi dorati. Perlage fine e persistente

Profumo: note fruttate, con sentori tropicali

Sapore: fresco, pieno, armonico, sapido

Gradazione alcolica: 12,8 %

Zuccheri: 13g/l circa

Area of production: Pachino

Year: 2015

Disgorgement: 2016

Grape variety: Moscato 100%

Colour: white with shades of gold, light and persistent sparkling

Bouquet: fruity notes, with a tropical aroma

Taste: fresh, full, balanced and savoury

Alcohol content: 12,8 %

Sugar: around 13g/l

