

Espumante Dolce Sandi Base Moscato

País de Origem	Itália	
Região	Trevise	
Produtor	Villa Sandi	
Safra	N.V.	
Castas	Moscato bianco e Moscato giallo	
Temp. Serviço	8 a 10°C	
Guarda	Deve ser consumido em sua juventude	
Harmonização	Flans de frutas secas Pastéis de nata Mil folhas de creme Pomba Páscal italiana Panetone de natal	
Análises	Álcool: 12% Acidez: 5,3g/l	PH: 3,4 Açúcares Totais: 3,6g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.	
Vinificação	Uvas inteiras são colocadas na prensa pneumática para uma prensagem suave e o mosto resultante, após uma primeira passagem, é colocado em tanques de fermentação com temperatura controlada onde permanece até que seja usado para a produção do vinho espumante. Na fermentação secundária o mosto adicionado das culturas de levedura selecionadas pela Villa Sandi é colocado em recipientes onde a fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 15-16°C para aumentar todas as fragrâncias aromáticas da colheita. Ao chegar ao teor de álcool e açúcar necessários a fermentação é interrompida pela refrigeração. Após um curto período de sedimentação o vinho está pronto para ser engarrafado.	
Notas de Prova	Amarelo palha brilhante e perlage persistente e delicado. Intensamente frutado e aromático no nariz com um toque de frutas exóticas e flores de laranja. Macio e redonda na boca com um persistente e agradável sabor frutado.	



Cód. 24583