

Moscato
Golfo del Tigullio-Portofino D.O.C.
Vendemmia 2024



Insignito della Gran Medaglia Cangrande a Vinaly 2008, è noto tra gli intenditori per essere stato per lunghi anni l'unico Moscato prodotto in Liguria.

Si distingue per il colore paglierino, la moderata effervescenza, i delicati sentori di agrumi maturi e di miele di tiglio e l'elegante sapore dolcemente fragrante.

Vitigno: uve di Moscato vinificate in purezza

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice, breve macerazione sulle bucce,

fermentazione a temperatura controllata, maturazione e affinamento in acciaio per sei mesi

Alcool svolto: 5,5 % vol.

Acidità: 6,2 g/l

Abbinamenti: squisito con le crostate di frutta e i dolci classici della tradizione ligure, o per un brindisi elegante nelle occasioni migliori.