



Antico Monastero



Moscato Spumante Rosè

NOTE TECNICHE:

Produttore: Bosio

Vitigno: Moscato 95%/5% Brachetto

Alcool: 7.5%

Colore: Rosè

Zuccheri residui: 80 g/l

VIGNETO:

Area di produzione: Piemonte

Altitudine: 200/300m slm

Terreno: Argilloso – Calcereo

VINIFICAZIONE:

Periodo a contatto con le bucce: Vinificazione senza bucce

Periodo di fermentazione: 8 giorni in vasche d'acciaio a temperatura bassa (15°C)

Invecchiamento: 3 mesi sui lieviti

Lieviti: Lieviti selezionati.

SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE:

Impressione di degustazione: Dolce, morbido con note di frutta e fiori

Temperatura di degustazione: 8° C

Abbinamento al piatto: Ideale come aperitivo o a fine pasto con frutta, formaggi stagionati o torta di nocciole



BOSIO FAMILY ESTATES

Bosio: Strada Borelli, 10 Frazione Valdivilla Santo Stefano Belbo(CN)+39 0141/847149-337/12211479 francesco@bosiovini.it

Luca Bosio Vineyards: Strada Borelli, 10 Frazione Valdivilla Santo Stefano Belbo(CN) +39 0141/847149-337/12211479 francesco@bosiovini.it

Belcolle: Fraz. Castagni, 56 12060 Verduno(CN) +39 0173/470196-333/2391319 info@belcolle.it

BELCOLLE BOSIO LUCA BOSIO VINEYARDS

www.bosiofamilyestates.it