



*Antico Monastero*



## *Moscato Spumante*

### **NOTE TECNICHE:**

*Produttore:* Bosio

*Vitigno:* Moscato 100%

*Alcool:* 7.5%

*Colore:* giallo paglierino

*Zucchero residuo:* 80 g/l

### **VIGNETI:**

*Area di produzione:* Piemonte

*Altitudine:* 200/300m slm

*Terreno:* Argilloso – Calcareo

### **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](mailto:francesco@bosiovini.it)

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

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

BELCOLLE BOSIO LUCA BOSIO VINEYARDS

[www.bosiofamilyestates.it](http://www.bosiofamilyestates.it)