



“LE PILLE”

Spumante Dolce

“DALL’OMONIMA LOCALITÀ UN VINO
DOLCE E AROMATICO”



AREA DI PRODUZIONE

Le uve di questo elegante ed aromatico vino crescono a Pille, piccola località sulle colline Moreniche.

VITIGNO

60% Moscato bianco, 40% Moscato giallo

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia comincia alla fine di agosto, quando i grappoli raggiungono il giusto grado di acidità. La fermentazione avviene a temperatura controllata. Il lungo processo di trasformazione in spumante avviene in vasche chiuse di acciaio, così come vuole il metodo Charmat.

COLORE ●

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo intenso, con un perlage elegante e persistente. Fruttato e floreale con una nota erbacea al naso. Dolce, aromatico e fruttato al palato. Fresco e ben bilanciato.

ALCHOOL 7% 

IL CONSIGLIO

É lo spumante delle Feste, da abbinare ai dolci pasquali e natalizi. Ottimo con tutte le paste lievitate, torte con creme soffici e frutta.

