

Montagna e Vite: il binomio perfetto che esalta profumo e dolcezza in questo moscato elegantissimo. Nella "tenuta Cor", ai piedi del parco delle dolomiti, dichiarate dall'Unesco patrimonio dell'umanità, sorgono i vigneti che danno origine a questo vino, mai stucchevole, elegante e con note minerali particolarissime.



#### SCHEDA TECNICA

**zona di produzione:**  
zona collinare di Belluno

**vitigno:**  
Moscato Bianco

**forma di allevamento:**  
Cappuccina modificata

**vendemmia:**  
15 - 30 settembre

**resa:**  
180 quintali per ettaro

**tecnologia adottata:**  
vinificazione in bianco con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

**presa di spuma e affinamento:**  
rifermentazione in autoclave, "metodo Charmat/Martinotti"  
minimo 60 giorni

#### ABBINAMENTO:

ideale con dessert e frutta, suggerito l'abbinamento con le meringhe

#### CONFEZIONE:

codice ean: 80332544667123

cod. prodotto: 01MOS07B07

n° bott. per pallet: 480

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE:

**alcohol:**  
6,5 % vol

**residuo zuccherino:**  
57 g/l

**acidità:**  
6 g/l

#### CONSERVAZIONE E TEMPERATURA:

**conservazione:**  
in luogo fresco e asciutto  
bottiglie verticali

**temperatura di servizio:**  
4 °C

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**perlage e spuma:**  
fine e persistente

**profumo:**  
delicatamente floreale  
bouquet di fiori bianchi con note di frutta matura

**gusto:**  
elegante, di buona struttura  
mai stucchevole



0,75 L



6 bott. per box