

Moscato di Cagliari

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Donna Jolanda

Uvaggio	100% Moscato bianco
Vinificazione	Macerazione a freddo per 12 ore e pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata.
Zuccheri residui	65 g/l
Acidità totale	4,0 g/l

%

15,5



500 ML



6°-8°C

La raccolta tardiva destina le uve ormai appassite, alle cure amorevoli di cantinieri esperti, per poterne estrarre quel poco mosto che il gran calore del sole di Sardegna avrà risparmiato. Ma la ricompensa è un vero e proprio tesoro dai brillanti riflessi dorati e, al naso, un piacevolissimo bouquet di rosa, pesca sciroppata e albicocca. Dolce e persistente al palato, stupisce sul finale con un retrogusto di agrumi canditi e mele cotogne. Il compagno perfetto per qualunque dessert, o anche in abbinamento a leggere degustazioni di formaggi.

Bottiglia	Bordolese europea da 460gr - h 300 mm - Ø 60 mm
EAN bottiglia	8002695 000169
Cartone	Da 6 bottiglie (mm 200 x 138 - h 308mm - peso totale kg 6)
EAN cartone	800 2695 900759
Pedana	EPAL - 92 cartoni: 4 strati da 23 (peso totale kg 570 - h 1,38 m)

