



CANTINE ROGIOTTO

Mosto d'Uva

DENOMINAZIONE: Mosto d'Uva parzialmente fermentato bianco

VITIGNI: Uve bianche aromatiche

VENDEMMIA: fine agosto

VINIFICAZIONE: dopo la vendemmia l'uva viene pressata delicatamente e il mosto conservato a freddo fino al momento della fermentazione alcolica. Quest'ultima viene svolta in autoclave, per ottenere un vino vivace, ed interrotta al raggiungimento di un contenuto alcolico pari al 5,5% vol. I restanti zuccheri non fermentati donano quella dolcezza apprezzata in ogni sorso.

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

vino di colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente fruttato con evidenti sentori di frutta a polpa bianca è in egual misura floreale con sentori di fiori a petalo bianco. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato dove riemergono tutte le sensazioni floreali e fruttate percepite in precedenza. Una carbonica cremosa e vellutata in bocca dà un giusto equilibrio gusto-olfattivo e una suadente sensazione di vivacità.

ABBINAMENTI:

è il vino della festa, utilizzato per i brindisi, dopo i pasti, ottimo per accompagnare ogni tipo di dolce.

Servire ad una temperatura di 6 - 8°C

