



paoloberutti
AZIENDA AGRICOLA

MOSE S

Vino spumante di qualità
METODO CLASSICO
BRUT MILLESIMATO

*Ottenuto esclusivamente da uve Moscato
La qualità di questo prodotto nasce prima in vigna
ed in seguito da una accurata lavorazione in cantina del mosto-vino
base con nuove tecnologie che esaltano i profumi varietali
mantenendo un piacevole equilibrio,
soprattutto al palato, con piacevoli sensazioni importanti
di corposità e sapidità di un prodotto secco.*

METODO CLASSICO
BRUT MILLESIMATO



VITIGNO: 100% Moscato bianco

GRADAZIONE: 13,0 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

VIGNETO:

Terreno: Siliceo

Esposizione e altitudine: Sud/Sud-ovest, 200 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot classico

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA: esclusivamente manuale in cassette forate con accurata cernita nel periodo fine Agosto inizio Settembre.

VINIFICAZIONE: L'uva della vigna raccolta in cassette viene, in poche ore, pressata delicatamente con programmi manuali ed attenti; si ottiene così un succo fresco che nell'arco di poche ore si illimpidisce, separandosi dalle parti solide. Con un sapiente utilizzo di biotecnologie e del freddo, si procede ad una lenta fermentazione alcolica con una temperatura controllata di 13° C fino a consumare tutti gli zuccheri dell'uva, ottenendo il prodotto che servirà come base per la rifermentazione in bottiglia dove avviene la presa di spuma.

Rifermentazione in bottiglia: in apposita galleria ipogea per mantenere una bassa e costante temperatura.

Affinamento in bottiglia: minimo 9 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE: n° 1.200 da 0,75 L

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: spumante brut con spuma importante e persistente, molto strutturato e particolare, con intensi e piacevoli profumi caratteristici varietali e con marcate note di frutta secca. Anche in bocca è piacevolmente strutturato e corposo, sapido, in perfetta armonia con una giusta acidità e morbidezza.

Prodotto longevo che affina le sue caratteristiche con il passare degli anni.

Si può abbinare egregiamente con piatti importanti, saporiti o piccanti, in particolare primi piatti a base di pesce, cozze, zuppa di pesce, oppure con tutti i nostri classici formaggi stagionati piemontesi.