Spumante Rosato Dolce Moscatello Selvatico

BOLLICINE DOLCE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2023, 2024, 2026
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigno: Moscatello Selvatico
Suolo: Equilibrato tra argilla, limo e sabbia e ricco di humus
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Controspalliera libera
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice e fermentazione spontanea a basse temperature tramite pied de cuve in contenitori di acciaio inox. Travaso in autoclave e presa di spuma fino al residuo zuccherino desiderato, affinamento per diversi mesi con frequenti battonage.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 4.000
Zuccheri residui: 60 g/l

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO

Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

Il Moscatello Selvatico de L'Archetipo è un vino bianco spumante dolce profumato, fragrante e vivace. Freschissimo, intenso e succoso, è un vino sincero che si muove con leggiadria e delicatezza, lasciando una bocca pulita e mai stucchevole.

QUANDO

Il Moscatello Selvatico è un vino esuberante da bere a pranzo in vacanza con gli amici. La teoria degli abbinamenti lo vedrebbe solo con piatti dolci. Noi lo consigliamo servito freddo come aperitivo o con la cucina piccante orientale. E se vi piace sperimentare, miscelato con una pallina di gelato al limone per un sorbetto Triple A.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it