



San Michele Moscatel



Origem da Cepa

A uva Moscato bianco é uma antiga variedade cultivada em todo o Mediterrâneo. Provavelmente, esta variedade corresponda às uvas dos antigos gregos, que a chamavam de Anathelicon moschaton e os romanos de uva Apiana.



Características do Espumante

É um espumante de coloração amarelo-palha, com reflexos esverdeados, perlage persistente, borbulhas finas e intensas, gosto fresco, leve, delicadamente doce, aromático e inconfundível. Sua fragrância mantém intacto o aroma original da uva Moscato bianco. O processo de elaboração desse espumante é típico do norte da Itália.



Harmonização

É apropriado para todos os momentos. Acompanha bem sobremesas como tortas, sorvetes, frutas frescas e secas. Seu frescor e seu baixo teor alcoólico tornam esse espumante ideal para climas quentes.



Temperatura de consumo: 4 a 6°C

Safra. Jantar Duo Cuisine, Confraria Dez Amigos, 22/10/2016.