

*M*OSCATO *M*ALVASIA
& SPUMOSO
“CORTE VIOLA”



CORTE  VIOLA




Italy's Wine



*M*OSCATO
*M*ALVASIA
“CORTE VIOLA”

Tipo: Vino espumoso aromático de calidad del tipo dulce Malvasia Moscato

Uvas: Malvasia y Moscato

Area de producción: Uvas procedentes en particular de zonas adecuadas del centro - norte de Italia (Lombardia - Emilia Romagna)

Color: Amarillo pajizo brillante. Perlaje fino y persistente

Aroma: En nariz, intensa y rica, relevando los aromas típicos de las cepas Malvasia y Moscato, caracterizado por notas frutales frescas de melón, piña y melocotón, notas maduras y florales de jazmín y litchi

Sabor: En boca el dulzor es predominante, aunque equilibrado por una buena nota de acidez. Inconfundibles notas de fruta dulce y madura con una agradable persistencia

Maridaje: A algunos le encanta servirlo frío y como aperitivo, pero el maridaje ideal para este vino son los postres: tartas, cremas, tartas a base de chocolate, la vivacidad y el dulzor de un vino espumante. En la tradición italiana se suele combinar con postres navideños.

Temperatura de servicio: 5/6° de temperatura

Contenido alcohólico: 7%