

DRIVERI Dolce metodo classico

Driveri è un sogno che nasce dal perfetto equilibrio degli elementi. ("Moscato champagne") L'eccellenza del moscato spumante pas dosé metodo classico. Riflette la passione, la cura e l'amore per il moscato.



denominazione

Driveri Dolce metodo classico

tipologia

Vino spumante di qualità metodo classico

vitigno

Moscato binaco 100%

metodo di produzione

Diraspatura delle uve e macerazione a freddo con le bucce per alcune ore e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 90 giorni. Al termine si effettua l'aggiunta della liqueur de tirage per la presa di spuma in bottiglia e permanenza del vino a contatto dei lieviti per almeno 24 mesi. Al termine sboccatura e successivo affinamento di alcuni mesi.

vista

colore brillante, giallo paglierino di media intensità, spuma evidente con perlage fine e persistente.

profumo

profumo netto, ampio con note di crosta di pane, aromatiche, miele e fiori bianchi di acacia.

sapore

sapore pieno, sapido con finale persistente e gradevole.

abbinamento

ottimale è senz'altro come aperitivo, si sposa bene con affettati di salumi, formaggi stagionati e dessert da fine pasto.

temperatura di servizio

5 ° C