



Spumante Moscato D'Eva

Madonna delle Vittorie

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Trentino
Producteur	Madonna delle Vittorie Trentino
Classification	Vino Spumante
Expansion	Fermentation en autoclave.
Contenu	75 cl
Phase de dégustation	jusqu'à 3 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	7 %
Cépages	Goldmuskateller
Numéro d'article	11602700

Commentaires

Vin mousseux produit avec la méthode appelée Asti, avec des raisins de muscat jaunes et ensoleillés provenant des vignobles surplombant Arco.

Recommandation culinaire

Desserts aux fruits, apéritifs, plats asiatiques, currys et noix de wasabi

Notes de dégustation

Vin aromatique de couleur jaune paille aux reflets verdâtres, caractérisé par un perlage et des notes olfactives fines et persistantes, propres au raisin, d'où dérivent des notes d'orange, de pêche et de citron vert. goût sucré et minéral.