



MOLTENI MOSCATO PEACH

ELABORACIÓN:

Sparkling de melocotón. Bebida a base de melocotón con burbujas.

Lenta fermentación a temperatura controlada (18°C) de una selección de mosto y vino. Este vino espumoso dulce, combinado con sensaciones frutales de melocotones recién cogidos, da lugar a un cóctel suave y elegante con burbujas.

CATA:

Color: Amarillo melocotón, muy atractivo. Presenta una corona de finas y persistentes burbujas.

Nariz: Aroma muy fino y persistente, con notas de melocotón

Boca: Refrescante, aromático y dulce. Su final resulta muy armonioso y equilibrado.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Maridaje: Perfecta combinación con foie, pinchos salados y dulces. Ideal para aperitivos, cocktails de bienvenida y postres.

Servir frío: de 6 a 8°C. Graduación: 7,5°