



GRUPO
LA
NAVARRA



MOLTENI MOSCATO BIANCO

VARIEDADES

Moscato d'Asti

ELABORACIÓN:

Este espumante aromático italiano; se elabora por el método Charmat, también llamado Martinotti o incluso "italiano", obteniendo un vino fresco con aromas frutales de la uva.

La producción así como la "prise de mousse" se realizan en un autoclave y todas las etapas que siguen a la refermentación, incluyen embotellado se llevan a cabo en condiciones de vacío. Fermenta bien a bajas temperaturas.

CATA:

Es de color amarillo pálido con reflejos verdosos y aspecto brillante, aromático predominando notas florales y de melocotón, junto a sutiles toques mielado y notas cítricas de mandarina que apuntan frescura.

Gran frescura en boca, amplio, lleno de fruta, de burbuja fina y muy equilibrado, con un final agradable y un postgusto afrutado con recuerdos a moscatel.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda servir fresco, preferiblemente en copas, a una temperatura de entre 8 y 10

Destilerías La Navarra

C/Jesús Landaluze, 3. 31230 Viana-Navarra www.grupolanavarra.com

Fb: @BodegaMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra