



GRUPO
LA
NAVARRA

MOLTENI MOSCATO ROSATO

VARIEDADES

Moscato d'Asti

ELABORACIÓN:

Espumante aromático italiano, elaborado 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, incluyendo embotellado se llevan a cabo en condiciones de vacío. Fermenta bien a bajas temperaturas.

CATA:

De color rosa pálido y destellos violáceos, muy brillante.

Muy frutal, predominan notas de fresa y cereza y sutiles notas florales, flor blanca silvestre.

De gran frescura, con buena densidad en boca, goloso y equilibrado. final afrutado con recuerdos a piel de melocotón y a frutilla fresca.

TEMPERATURA DE SERVICIO

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

Destilerías La Navarra

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

Fb: @BodegaMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra