

Durmulin

da uve Moscato Giallo

Trevenezie IGT

*
VINO BIANCO



Varietà delle uve
100% Moscato Giallo.

Terreno
Marnoso-arenaceo.

Vinificazione
Macerazione a freddo dalle uve diraspate, pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox. A circa 5 gradi alcolici il mosto viene raffreddato velocemente per bloccare la fermentazione e mantenere il suo residuo zuccherino naturale. Successivamente viene imbottigliato in luna crescente per ottenere una leggera briosità.

Note olfattive e gustative
Vino leggero dolce, molto profumato e brioso.

Abbinamenti
Ideale in ogni momento nelle giornate calde, è perfetto con la pasticceria secca e macedonia fresca.

Vendemmia

Manuale

Temperatura di servizio

6 – 8 °C