

TENUTA LA RIVA

Annata: 2016

MOSCATO SPUMANTE EMILIA IGT

il FRANCESCO *Moscato Spumante IGT 2016* *Sui Lieviti (Col fondo)*

Un vino spumante avvolgente, in cui i sentori varietali tipici del Moscato si esprimono con grande intensità. Il vino è secco, ma si presta ugualmente bene ad accostamenti con svariati dessert.

Il vino si presenta con colore giallo oro di media intensità, perlage molto fine e molto persistente. I profumi richiamano i sentori classici della varietà, la frutta gialla matura con spiccate note di agrumi e floreali. In bocca è secco, con buona freschezza che garantisce una facile beva, accompagnata da un buon corpo garantito dalla presenza dei lieviti. È piacevolissimo bevuto da solo, ma si esprime al meglio in accompagnamento a dessert non particolarmente dolci, o con note amare.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Dessert non eccessivamente dolci o con note amare.

COME SERVIRLO

Servire a 6-8°C

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da vigna di circa 1 ha, situata fra i 200 ed i 300 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. Il clima è di tipo mediterraneo temperato. La densità di impianto è di 2500 ceppi per ettaro con una resa fra i 60 ed i 70 quintali. La potatura viene effettuata a guyot doppio, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 25 anni. I grappoli interi subiscono una pressatura soffice per l'estrazione del solo mosto fiore. La vinificazione avviene in acciaio. L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene a fine primavera nell'anno successivo alla vendemmia. Il vino non viene sboccato e viene rilasciato sul mercato non prima di 24 mesi dall'imbottigliamento. La bottiglia va conservata in posizione verticale.



COLORE

Giallo Dorato

ALCOOL

11%

VITIGNI

**100% Moscato
Giallo**

