



## LA POSTILLA- Vino Spumante di Qualità del Tipo Aromatico – Moscato Dolce



"I Profumi del Vulcano"

Uve: 100% Moscato di Basilicata ottenuto con fermentazione in autoclave.

Vendemmia: manuale prima settimana di settembre.

Esame organolettico:

- Perlage: a grana fine e persistente con spuma bianca allegra e vivace
- Colore: Paglierino, brillante.
- Profumo: tipico del moscato, intenso con sentori di fiori bianchi, di acacia e ricordi delicati di salvia.
- Sapore: al gusto è dolce, aromatico, delicato e persistente, con un finale lungo e gradevole con sentori fruttati di pesca bianca.

Abbinamenti: con la più classica pasticceria e dolci in genere.

Temperatura di Servizio: intorno ai 5°C

Formati: 75 cl