



Mezz&Mezz

Spumante IGT Lazio

Tipologia vino: Moscato bianco e Passerina

Zona di produzione: Territorio di Fontechiari e Alvito (FR)

Tipo di vendemmia: Manuale

Tipo di fermentazione: Fermentini di acciaio inox

Periodo della prima fermentazione: 15 giorni

Temperatura Max in fermentazione: 20° C

Spumantizzazione: con metodo Martinotti, con affinamento di 60 giorni. Sosta sui lieviti per 2/3 mesi

Temperatura di servizio: 8 -10 °C

Grado alcolico: 12%

Vista e Olfatto: : Lo spumante si presenta con un elegante colore giallo paglierino, arricchito da un perlage fine e persistente che dona vivacità al calice. Al naso spiccano delicate note fruttate di mela verde e agrumi freschi, accompagnate da accenni floreali di fiori bianchi, che conferiscono una raffinata complessità aromatica.

Palato: Al palato colpisce per il suo ingresso fresco e vibrante, che evolve armoniosamente rivelando l'inconfondibile aromaticità del Moscato Bianco. La persistenza gustativa è equilibrata, con un piacevole finale leggermente ammandorlato.

Abbinamenti gastronomici: Versatile e adatto a molteplici occasioni, è ideale come entrée e perfetto per accompagnare l'aperitivo. Si abbina con eleganza a primi piatti leggeri a base di pesce, come risotti delicati o paste con condimenti marinari. È inoltre un'ottima scelta con frittiture di mare, grazie alla sua freschezza che bilancia la tendenza dolce e grassa del fritto.



TENUTA CERVELLI