



## Poggio Bracco

# Moscato spumante aromatico dolce

**I**l moscato Poggio Bracco è ottenuto da uve **Moscato bianco**, la raccolta delle uve avviene a mano nel mese di settembre. **Il raccogliere** il vino in questo modo ci permette di eseguire una prima selezione delle uve, **direttamente sulla pianta**. Vengono quindi raffreddate a 0.5 gradi, poi pressate sofficemente per esaltare al massimo gli aromi del frutto.

**Il mosto** così ottenuto va conservato in serbatoi climatizzati fino al momento della presa di spuma con il metodo charmat.

**Il colore** è limpido, giallo paglierino dai riflessi dorati con perlage sottile e una spuma evanescente. **L'uva** moscato si esprime con profumo aromatico molto intenso, delicato con sentori di **fiori d'acacia, fiori di campo, albicocca, e salvia**. **In bocca** è fruttato ed effervescente, equilibra con eleganza la freschezza e una piacevole sensazione dolce. Il suo **profilo** lo rende adatto al **fegato d'oca ai paté ai formaggi stagionati e a quelli piccanti, ottimo con la piccola pasticceria, i biscotti secchi ed i dolci lievitati**.

9

<b>Denominazione</b>	Moscato
<b>Gradazione alcolica</b>	6%
<b>Zona di produzione</b>	Colli Euganei, Veneto, Italia
<b>Tipologia di terreno</b>	Argilloso, calcareo, ricco di scheletro
<b>Sistema di allevamento</b>	Doppio capovolto
<b>Uve</b>	Moscato bianco
<b>Vendemmia</b>	I primi di settembre a mano
<b>Tipologia del prodotto</b>	Vino spumante aromatico
<b>Caratteristiche visive</b>	Giallo tenue dai riflessi intensi
<b>Profumo</b>	Sentori di frutti a polpa gialla e frutti esotici
<b>Sapore</b>	Fresco e piacevole, effervescente, profumato e resistente
<b>Temperatura di servizio</b>	Si consiglia di servire a una temperatura di 6°- 8°C
<b>Abbinamenti consigliati</b>	Aperitivi dolci, dessert