



**CAMPE DHEI**

**MOSCATO**  
VINO SPUMANTE

**NOME DEL VINO**

Moscato vino aromatico

**TIPO DI VINO**

Vino spumante aromatico dolce

**COLLOCAZIONE DEI VIGNETI**

Veneto

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO**

I vigneti si sviluppano su terreni argillosi, calcarei. Il clima è complessivamente mite e temperato grazie alle brezze marine che provengono dalla Costa Adriatica

**VARIETÀ DI UVA**

Moscato

**TENORE ALCOLICO**

6,5% vol.

**ZUCCHERI**

100 g/l

**ACIDITÀ**

5,5 g/l

**PROCESSO DI VINIFICAZIONE**

Uve raccolte al giusto grado di maturazione. In cantina pressatura soffice con spumantizzazione condotta con metodo Charmat, direttamente sul mosto illimpidito

**CAPACITÀ**

0,75 lt.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6-8 °C

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra i 15 e i 20 °C

**COLORE**

Nuance giallo ambrato con piacevoli accenni oro

**PROFUMO**

Dal profumo intenso, complesso. Si individuano note floreali di tiglio e fiori d'arancio, arrotondate da sentori di pesca bianca, fino ad arrivare a cenni balsamici e sfumature agrumate di pompelmo rosa

**SAPORE**

Lo spettro gustativo del Moscato Campe Dhei è piacevolmente aromatico. L'equilibrio di questo vino è dato dall'armonia ben calibrata tra acidità e dolcezza

**ABBINAMENTI**

L'abbinamento ideale per questo vino è con la pasticceria. Abbinato ai dolci è perfetto nelle occasioni festive. Un suggerimento è quello di accompagnarlo a crème caramel o crepes dolci farcite con cioccolato o marmellate