



Q - PET NAT

Designazione: Pet Nat

Classificazione: Vino Bianco Frizzante

Vitigno: Moscato Giallo

Annata: 2025

Altitudine: 350 m s.l.m.

Forma di allevamento: Guyot

Raccolto: 90 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura, chiarificazione, successiva fermentazione in botte d'acciaio a 20 gradi C, imbottigliamento prima del termine della fermentazione, fine della fermentazione in bottiglia.

Caratteristiche: Colore giallo paglierino, torbido, CO2 fine con acidità fresca e con un aroma di Litschi, melone, fiori di rosa, noce moscata e un tocco di frutta esotica.

Abbinamenti gastronomici: Ideale come aperitivo e con antipasti, come piatti di pesce e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 6 gradi C.

Analisi:

Alcol: 12 %

Acidità totale: 4,5 g/l

Zucchero residuo: 0,5 g/l

Biologico: Si