

Un grande classico, molto amato per le sue note leggere e aromatiche, si presenta come una cascata di bolle dorate che richiamano preziosi momenti di festa.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino brillante.

Profumo

Caratteristico e tipico dell'uva Moscato, spiccano agrumi, salvia, pesca e sentori esotici.

Sapore

Intensamente aromatico, persistente e cremoso, con nota minerale; perlage fine e denso.

Tipologia produttiva

Spumantizzato con il metodo Charmat-Martinotti.

Dati tecnici

Alcool 6% Vol. Zuccheri: 80-100 gr/L

Vigneti

Allevamento a Guyot o doppio capovolto, esposizione ideale sud-est in area pre collinare o collinare.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile a ridotto impatto ambientale; la giacitura collinare favorisce la difesa naturale dalle fitopatie più ricorrenti.

Terreni

Argilloso calcareo, le tipiche marne euganee, ricche di calcare e scheletro.

Vendemmia

Seconda decade di Settembre.

Uvaggio

Moscato giallo e Moscato bianco.

Capacità evolutiva

Da apprezzarsi in gioventù.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Il Moscato Le Mude accompagna in modo eccellente dessert e pasticceria, ottimo come aperitivo può anche accompagnare i formaggi.

Servizio

Si consiglia il servizio a 8-10° C

Indicazione in carta vini

Le Mude - Moscato

A great classic, much loved for its light and aromatic notes, that comes as a cascade of golden bubbles that reminds of precious festive moments.



DATA SHEET

Color

Bright straw yellow.

Nose

As it is typical of Moscato grape, fragrances of citrus, sage and peach stand out in this delicate wine.

Taste

Intensely aromatic, with a firm and creamy perlage that accompanies a mineral note.

Method of production

Sparkling wine made using the Charmat-Martinotti method.

Technical data

Alcohol 6% Vol. Rest sugar: 80-100 gr/L

Vineyards

Guyot or double-sided breeding, ideal south-east exposure in pre hilly or hilly area.

Vineyards management

A sustainable, low-impact management system; the hillside location naturally helps protect against the most common vine diseases.

Terrain

Calcareous clay, the typical Euganean marls, rich in limestone and coarse elements.

Harvest

Second ten days of September.

Grape

Moscato Giallo and Moscato Bianco.

Evolutionary capacity

To be appreciated in youth.

Formats

0,75 L

Food matching

It perfectly matches dessert and pastry, but it is also excellent with cheese and as aperitif.

How to serve

We recommend serving at 8-10 °C.

How to list on wine menu

Le Mude - Moscato