



CASA DI BIANCA

CANELLI DOCG MOSCATO

VARIETÀ

100% Moscato bianco

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - argilla

VENDEMMIA

Manuale

Singola vigna di moscato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice dell'uva, separazione del mosto fiore e fermentazione alcolica fino a 5%, successivo affinamento sui lieviti a bassa temperatura per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino, aromi di fiori bianchi, agrumi, salvia e menta. Vino leggermente frizzante, in bocca è vellutato, dolce e ben bilanciato grazie ad un'ottima acidità. Ideale con torte di nocciole, biscotti e panettone, ma anche con formaggi di capra e pecora leggermente stagionati.