MOSCATO
SPUMANTE DOLCE



INGREDIENTI
Uva, Mosto di uva
Concentrato, Conservanti
E220 ,E224,E242
agenti stabilizzanti E 353
e/o
E456 e/o E 414, E 330 ,
gas (imbottigliato in
atmosfera protettiva).

Valori medi nutrizionali	
per 100 ml	
Valore energetico	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Grassi	0 g
Grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,2 g
Zuccheri	1 g
Proteine	0,032 g
Sale	0,02 g



INGREDIENTS
Grapes, Grape must
Concentrate, Preservatives
E220 ,E224,E242
stabilizing agents E 353
and/or
E456 and/or E 414, E 330,
gas (bottled in
protective atmosphere).
protective atmosphere).

Average nutritional values	
per 100 ml	
Energy value	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Fats	0 g
Saturated fat	0 g
Carbohydrates	1,2 g
Sugars	1 g
Proteins	0,032 g
Salt	0,02 g



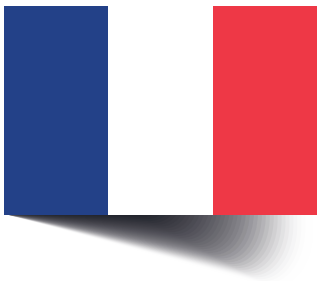
ZUTATEN
Trauben, Traubenmost
Konzentrat,
Konservierungsmittel
E220, E224, E242
Stabilisatoren E 353 und/oder
E456 und/oder E 414, E 330,
Gas (in Flaschen abgefüllt).
Schutzatmosphäre).

Durchschnittliche Nährwerte	
pro 100 ml	
Energiewert	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Fette	0 g
Gesättigtes Fett	0 g
Kohlenhydrate	1,2 g
Zucker	1 g
Proteine	0,032 g
Salz	0,02 g



INGREDIENTES
Uvas, Mosto de uva
Concentrado, Conservantes
E220, E224, E242
agentes estabilizantes
E 353 y/o
E456 y/o E 414, E 330,
gas (embotellado en
atmósfera protectora).

Valores nutricionales medios	
por 100 ml	
Valor energético	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Grasas	0 g
Grasa saturada	0 g
carbohidratos	1,2 g
Azúcares	1 g
Proteínas	0,032 g
Sal	0,02 g



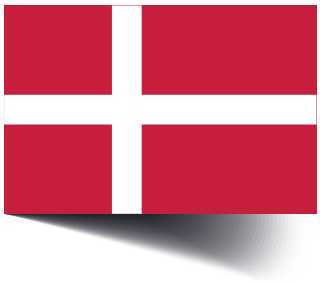
INGRÉDIENTS
Raisins, Moût de raisin
Concentré, Conservateurs
E220, E224, E242
agents stabilisants
E 353 et/ou
E456 et/ou E 414, E 330,
gaz (mis en bouteille dans
atmosphère protectrice).

Valeurs nutritionnelles moyennes	
pour 100 ml	
Valeur énergétique	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Graisses	0 g
Graisse saturée	0 g
Glucides	1,2 g
Sucres	1 g
Protéines	0,032 g
Sel	0,02 g

MOSCATO
SPUMANTE DOLCE

SO_2

ALLERGEN ALLERGEN ALLERGENE ALLERGENE ALLERGENAS ALLERGENU ALLERGEEN ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΟ ΑΛΛΕΡΓΕΝ ALERGENO ALERGENI



INGREDIENSER
Druer, druemost
Koncentrat,
konserveringsmidler
E220 ,E224,E242
stabiliseringsmidler E 353
og/eller
E456 og/eller E 414, E 330,
gas (på flaske
beskyttende atmosfære).

Gennemsnitlige næringsværdier	
pr. 100 ml	
Energiværdi	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Fedtstoffer	0 g
Mættet fedt	0 g
Kulhydrater	1,2 g
Sukker	1 g
Proteiner	0,032 g
Salt	0,02 g



SKŁADNIKI
Winogrona, moszcz
winogronowy
Koncentrat, konserwanty
E220, E224, E242
stabilizatory E 353 i/lub
E456 i/lub E 414, E 330,
gaz (w butlach
atmosfera ochronna).

Średnie wartości odżywcze	
na 100 ml	
Wartość energetyczna	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Tłuszcze	0 g
Tłuszcz nasycony	0 g
Węglowodany	1,2 g
Cukry	1 g
Białka	0,032 g
Sól	0,02 g



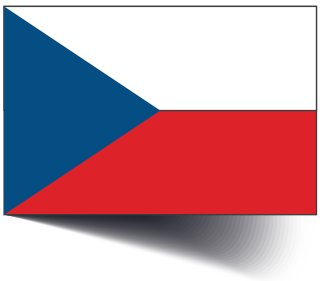
PËRBËRËSIT
Rrushi, mushti i rrushit
Koncentrat, konservues
E220,E224,E242
agjentët stabilizues E 353
dhe/ose
E456 dhe/ose E 414, E 330,
gaz (në shishe
atmosferë mbrojtëse).

Vlerat mesatare ushqyese	
për 100 ml	
Vlera e energjisë	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Yndyrnat	0 g
Yndyra e ngopur	0 g
Karbohidratet	1,2 g
Sheqernat	1 g
Proteinat	0,032 g
Kripë	0,02 g



INGREDIENTE
Struguri, must de struguri
Concentrat, conservanți
E220, E224,E242
agenţi de stabilizare E 353
şi/sau
E456 și/sau E 414, E 330,
gaz (imbuteliat în
atmosferă protectoare).

Valori nutriționale medii	
la 100 ml	
Valoarea energetică	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Grasimi	0 g
Grăsimi saturate	0 g
Carbohidrați	1,2 g
Zaharuri	1 g
Proteinele	0,032 g
Sare	0,02 g



INGREDIEN
Hrozny, hroznový mošt
Koncentrát, konzervační
látky
E220, E224, E242
stabilizátory E 353 a/nebo
E456 a/nebo E 414, E 330,
plyn (v lahvích

Průměrné nutriční hodnoty	
na 100 ml	
Energetická hodnota	320,5 KJ/ 76,5 Kcal
Tuky	0 g
Grassi saturi	0 g
Sacharidy	1,2 g
Cukry	1 g
Proteiny	0,032 g
Sůl	0,02 g

MOSCATO
SPUMANTE DOLCE

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
VETRO	VETRO	GL70	70 GL	RACCOLTA VETRO
TAPPO	NOMACORC	04 LDPE	04 PE-LD	RACCOLTA PLASTICA
CAPSULA	POLILAMINATO - ALLUMINIO	90 C/ALU	90 C/ALU	RACCOLTA ALLUMINIO
GABBIETTA	ACCIAIO	40 FE	40 FE	RACCOLTA ACCIAIO



MOSCATO

Spumante Dolce

0,75 cl

Caratteristiche sensoriali

Vino Spumante dolce ottenuto dal nobile vitigno Moscato. Colore giallo paglierino brillante. Il perlage fine e persistente, denota l'ottima fattura di questo spumante. Il bouquet è ricco di frutta fresca come pesca ed albicocca e fiori bianchi. Gusto vivace ed intenso, lascia poi spazio ad una vena acida ben espressa ed equilibrata. Abbinamenti gastronomici: Frutta fresca, frutta sciroppata, dolci da forno, semifreddi, piccola pasticceria, crostate di frutta.

Scheda tecnica:

Tipo di vino: Bianco spumante dolce
Vitigno: Moscato
Gradazione alcolica: 7% vol
Area di Produzione: ABRUZZO; Castilenti (Te)
Altitudine: 250/300 metri s. l. m.
Densità di impianto: 5000 piante per ettaro
Sistema di Allevamento: Guyot
Resa per Ettaro: 90 ql
Periodo di Vendemmia: Raccolta manuale, nell'ultima decade di Agosto.
Vinificazione: Pigiatura, criomacerazione in fase pre-fermentativa e fermentazione a bassissima temperatura. Finita la fermentazione, segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.
Affinamento: in bottiglia negli appositi locali climatizzati
Conservazione: bottiglia coricata al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura
Temperatura di servizio: 6/8 °C

Tasting notes:

Perlage: Very delicate and persistent; **Colour:** Shining straw yellow;
Nose: The bouquet reveals flowery notes of rose petals and scents of fresh fruit such as yellow peach and apricot; **Flavour**: Lively taste that then leaves space to a balanced and well expressed acid vein.
Pairings: fresh fruit, canned fruit, cakes, semifreddo, small pastries and fruit tarts.

Technical sheet

Type of wine: Sweet sparkling white wine
Grape varieties: 100% Moscato
Alcohol content: 7,00% vol
Production area: ABRUZZO; Castilenti (Te)
Altitude: 250/300 meters above the sea level
Planting density: 5000 vines/hectare
Training system: Guyot
Yield per hectare: 9 tons
Harvest period: End of August; hand-picked
Vinification: the grapes are crushed and destemmed; Prefermentative cryomaceration of the juice and then soft pressed. Fermentation at low temperature in stainless steel tank in order to accentuate the wine's bouquet.
The wine is made sparkling using the Charmat Method.
Refining: in bottle; conserved in air-conditioned area
Storage: lying down in cool, dark surroundings
Serving temperature: 6/8 °C