



## VINO SPUMANTE MOSCATO DOLCE

**Proprietà organolettiche:** l'inconfondibile aroma di muschio bianco proveniente dall'uva di origine, unito a note floreali e fruttate e la sua spiccata dolcezza lo rendono il vino da dessert per antonomasia.

**Uve impiegate:** Moscato 100%

**Terreni di produzione:** medio impasto

**Lavorazione:** le uve vengono raccolte manualmente alla giusta epoca di maturazione. Il mosto, una volta decantato ed illimpidito, subisce una rifermentazione all'interno di piccole autoclavi a bassa temperatura e per una durata di circa 30 giorni.

**Affinamento:** un mese in bottiglia prima della commercializzazione.

**Temperatura di servizio:** 4-6°C

*Di Ruscio*

la Cantina dei Poeti

Cantina Di Ruscio srl  
via Valdaso, 49 Campofilone (FM)  
+39 0734 93 15 19 [info@cantinadiruscio.it](mailto:info@cantinadiruscio.it)  
[www.cantinadiruscio.it](http://www.cantinadiruscio.it)