



# מוסקטו

## יין לבן מתוק מבעבע קל

יין לבן, מאוד פרחוני ובניחוח של ורדים, לבנדר ולימונית. יין מבעבע, מתקתק ורענן.

כרמי מוסקט באזור טרה סינה על חוף הים התיכון, בין רומא לנפולי.

אחרי סחיטה עדינה ושפייה, המיץ עובר תסיסה בטמפרטורה נמוכה, אחרי הפיכת חלק מסוכר הענבים ל כוהל המיץ מקורר לטמפרטורה שלילית עד גרימת קיפאון בתהליך התסיסה שנעצר. היין נשמר בטמפרטורה נמוכה לאורך כל תהליך ההצללה על מנת לשמור גם על המתקות וגם על גז התסיסה עד שלב הבקבוק.

### התאמה לאוכל

יין לבן מתקתק ורענן, להגיש קר, מעולה לאפריטיף עם מלוחים וגבינות יבשות וגם לליווי קינוחים במיוחד עשירים בשמנת.

מוסק טכאנלי

זן ענבים



160 ג/ל

מתיקות



1-2

פוטנציאל יישון



כהל 6% | PH 2.95 | חומציות כללית 5.9

נתונים אנליטיים



רנדזינה חומה

אדמה



ים תיכוני

אקלים



6-8

טמפרטורת הגשה

