



STORIA & VINI  
1957

i COLLINARI  
di ITALO CESCON

## Amablē Dosē

Una selezione di raffinate bollicine dal sapore brioso ed elegante per il consumatore moderno che ama ciò che è bello da vedere e buono da gustare: dalle pregiate uve Prosecco delle colline di Valdobbiadene, dal Raboso del Piave e dal Moscato i nostri spumanti, compagni ideali sia nell'aperitivo che a tutto pasto.

**Classificazione** Moscato dolce V.S.A.Q.

**Terreno** di medio impasto

**Uve** Moscato 100%

<b>Sistema di allevamento</b>	Sylvoz
<b>Densità dei ceppi</b>	4.500 ha
<b>Resa per ettaro</b>	130 q
<b>Epoca di vendemmia</b>	Terza decade di settembre
<b>Vinificazione</b>	Il mosto fiore viene ottenuto da una pressatura a 0,3 bar. La spumantizzazione avviene con un'unica fermentazione a 12° per 15 giorni
<b>Residuo zuccherino</b>	80 gr/lit.
<b>Affinamento</b>	Bottiglia 2 mesi

### NOTE DEGUSTATIVE

<b>Colore</b>	Giallo paglierino, con lievi riflessi verdognoli; spuma fine e persistente
<b>Aroma</b>	Armonica combinazione di sentori fruttati di mele, pere ed albicocche, floreali di glicine e fiori d'arancio in particolare
<b>Gusto</b>	Vivace. La dolcezza è ben supportata da una corretta acidità e da un'equilibrata effervescenza. Il retrogusto è persistente ed aromatico
<b>Consigliato con</b>	Dessert, dolci semifreddi ed al cucchiaio, gelati e frutta secca

*Servire a una temperatura di 5°C*

