



“Criso”

Moscato VSA2

Metodo Charnat

Ottenuto da uve Moscato.

Colore: giallo paglierino limpido e brillante.

Profumi: aromi intensi con profumo aromatico di fiori, frutta fresca, pesche e albicocca.

Sapore: dolce, equilibrato armonico con lunga persistenza.

Abbinamenti: dessert, dolci elaborati e farciti.

Temperatura di servizio: 8° C

Grado alcolico: 6.5% vol.