



“DURMULIN”

Zona di produzione: Friuli Colli Orientali

Uve: 100% Moscato Giallo

Sistema di allevamento: Capuccina

Vendemmia: manuale fine agosto

Vinificazione : Si effettua la macerazione in pressa per poche ore, poi parte la fermentazione in botti di acciaio inox a temperatura controllata. Per salvaguardare il profilo aromatico a circa 5 gradi alcolici viene raffreddato il mosto per bloccare volontariamente la fermentazione e mantenere il suo residuo zuccherino naturale. Successivamente viene imbottigliato presto in luna crescente per ottenere una leggera briosità.

Acidità: 5,10 g/l

Alcool: 5 % vol. effettivo

Note olfattive e gustative: Vino Dolce molto profumato e brioso ideale in ogni momento per le calde giornate estive o perfetto a fine pasto per digerire.

Temperatura di servizio: Servire fresco preferibilmente a 6-8 °C.