

Moschato Bubbly

Type de vin: Vin blanc effervescent.

Variété: Muscat d'Alexandrie.

Région: Limnos, Kaminia.

Terrain: Sable, volcanique.

Vignoble: Densité de plantation 340 pieds/ acre, rendement moyen 45 hl/ha, formation en gobelet libre.

Climat: Tempérée avec des étés frais et des hivers doux. Ensoleillé avec des vents du nord qui soufflent régulièrement toute l'année.

Les caractéristiques œnologiques du vin: Alcool 7,5%, Les sucres réducteurs 68gr/lit, Acidité 6,5 g/lit, pH 3,5, Pression 4 bar.

Vinification: Après une légère pression de raisins, le jus est refroidi à 0°C et il est stocké dans des cuves closes réfrigérées. La fermentation commence progressivement jusqu'à 7,5% d'alcool à une température contrôlée. La fermentation est arrêtée au degré voulu laissant au vin un taux de sucres résiduels importants.

Caractéristiques organoleptiques du vin: Couleur jaune pâle. Arôme de muscat avec des notes de fruits et du miel. Saveur riche et harmonieux, agréable et envahissant, accompagné d'une mousse abondante.

Harmonie: Vin de dessert peut accompagner des fromages doux et le plus part des desserts et de fruits. Consommé très agréablement seul, toute heure du jour.

Température de: 6-10°C.

