



MOSCÀ

Moscà, dove lo metti sta. È un Moscato Bianco al 100% e, nonostante faccia 6 mesi di affinamento in acciaio, il suo cuore è duttile e il suo bouquet aromatico con sentori floreali, di muschio, pesca e salvia si adatta bene ad aperitivi, pesce, formaggi e frittura.

Anno 2022

Classificazione D.O.C. Sicilia moscato fermo

Note degustative Note aromatiche persistenti ai fiori gialli, di grande equilibrio tra acidità e mineralità

Abbinamenti Da abbinare a piatti strutturati a base di pesce e a carni bianche.

Profilo



Muschio e salvia



Gelsolmino



Fiori di Camomilla



Pesca

Struttura



Corpo



Dolcezza



Acidità



Alcol

Contiene solfiti

Nel Moscà la corona sul profilo greco è come un bouquet di profumi caratteristici di questo meraviglioso vino.



BARONE
SERGIO



VIGNAIOLI
INDIPENDENTI