



PIERO  
MANCINI



PIERO  
MANCINI

MOSCATO  
DI SARDEGNA  
D.O.C.

*Cucalione*



# Cucaione

## Moscato di Sardegna Gallura DOC Spumante

Presente sull'Isola dai tempi dei Romani, il vitigno Moscato DOC coltivato nelle vigne di Piero Mancini in Gallura, produce un vino eccezionale, unico, dal grande aroma e dal profumo inconfondibile.

*Classificazione:* Moscato di Sardegna Gallura DOC Spumante.

*Vitigno:* Moscato Bianco.

*Vinificazione:* in bianco, conservato a mosto dolce fino alla presa di spuma con metodo charmat in autoclave.

*Caratteristiche organolettiche:* colore paglierino, aromatico intenso, dolce ed equilibrato.

*Grado alcolico:* 8% vol.

*Acidità:* 6 g/l.

*Zuccheri:* 75 g/l.

*Abbinamenti gastronomici:* dolci in genere, ottimo con amaretti o dolci secchi.

*Temperatura di servizio:* 8 - 10 °C.

*Present on the island since Roman times, the Moscato DOC vine variety cultivated at Piero Mancini's vineyards in Gallura produces an outstanding and unique wine with a wonderful aroma and an unmistakable scent.*

*Classification:* Moscato di Sardegna Gallura DOC Spumante.

*Vine variety:* White Moscato.

*Vinification:* off skins, stored in sweet must until second fermentation using the Charmat method in autoclave.

*Organoleptic properties:* straw yellow; aromatic, intense, sweet and harmonious.

*Alcohol by volume:* 8%.

*Acidity:* 6 g/l.

*Sugar:* 75 g/l.

*Food pairing:* desserts in general, excellent with amaretti or dry sweets.

*Serving temperature:* 8 - 10 °C.



PIERO  
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

[www.pieromancini.it](http://www.pieromancini.it)