



MANCINI

# Moscato di Sardegna Gallura DOC

## Spumante

Il vitigno Moscato bianco 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.

*Caratteristiche organolettiche:* colore paglierino. Sapore 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 e dolci secchi.

*Temperatura di servizio:* 8 - 10 °C.

*The white Moscato 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 balanced flavour.*

*Alcohol by volume: 8%.*

*Acidity: 6 g/l.*

*Sugar: 75 g/l.*

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

*Serving temperature: 8 - 10 °C.*



PIERO  
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

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