



FRERRETTI  
NO SPUMANTE

Le nostre perle.  
Tutto l'amore per la vita  
in una bottiglia!

Spumanti eleganti e briosi,  
fatti sia con varietà autoctone  
che internazionali.

Brut di classe come la Ribolla Gialla  
o blend come il Cormorano.



**Cormons**

CANTINA PRODUTTORI



# Moscato Giallo Gran Dessert

**Vitigno**  
Moscato Giallo



Giallo oro ambrato, cristallino,  
bollicine fini e persistenti.



Profumo di spezie dolci ed aromi di pesche  
ed albicocche mature e frutta esotica.



Morbido, avvolgente, dolce ma secco,  
con sentori di aromi orientali.

**Descrizione:** grappolo medio-grande, piramidale, acini ton-  
di dal colore giallo carico, sapore aromatico. **Terreno:** Ricco  
di composti minerali, calcare, fosforo, potassio, ferro-ghia-  
ioso, alluvionale, ciottoloso, caratteristicamente denomina-  
to "Ferretti". **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina  
semplice, potatura medio- lunga ma non ricca di gemme.  
**Epoca di vendemmia:** terza decade di settembre. **Vinifica-  
zione:** l'uva diraspata rimane per lungo tempo in macerazio-  
ne a freddo nelle presse pneumatiche refrigerate, il mosto  
viene svinato e pulito, posto nelle autoclavi a tenuta di pres-  
sione per la presa di spuma con gli stessi zuccheri dell'uva  
ed i suoi lieviti per 5-6 mesi. **Colore:** giallo oro ambrato, cri-  
stallino, bollicine fini e persistenti. **Profumo:** profumo di spe-  
zie dolci ed aromi di pesche ed albicocche mature e frutta  
esotica. **Gusto:** morbido, avvolgente, dolce ma secco, con  
sentori di aromi orientali. **Abbinamenti:** torta di mandorle,  
strudel di mele, pasticceria secca siciliana, cannoli e crostata  
di frutta. **Temperatura di servizio:** 8-10° d'estate 10-12° in  
inverno in coppa classica di grande.