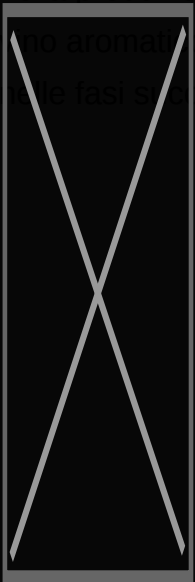


Debutto a Pasqua per il nuovo Moscato Spumante Dolce Dogarina

moscato-spumante-dolce-dogarina-evid1-5164e9d6

Si chiama Moscato Spumante Dolce ed è l'ultimo nato dell'azienda agricola [Dogarina](#), realtà leader nella produzione di Prosecco Doc e di Vini del Piave. Ricavato da uve di moscato bianco e giallo, è un vino aromatico creato con una particolare attenzione sia nella raccolta e nella selezione delle uve, che nelle fasi successive di lavorazione del mosto attraverso decantazione dinamica, fermentazione e con



servazione a temperatura controllata. Le uve Moscato 100%provengono dal Parco

naturale dei Colli Euganei (Pd), una zona composta da un terroir speciale, dove il Moscato ha trovato un habitat particolare che dona caratteristiche aromatiche uniche, buona armonia e profumi intensi in grado di regalare dolci emozioni e sensazioni. Il risultato è uno spumante dalla buona struttura, intenso, dolce e vellutato, con un perlage fine e persistente, dal bouquet elegante che ricorda sentori di frutta a polpa bianca e fiori di arancio. Uno spumante dal colore giallo paglierino, prodotto con pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox termo condizionate e con presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat. «Il Moscato Spumante - spiega Romina Tonus, titolare di Dogarina - è il frutto della nostra passione per la ricerca e la sperimentazione, legata soprattutto ai vitigni del territorio veneto»

