


**Denominazione di Origine
Controllata e Garantita:**

Moscato di Scanzo

Uve: Moscato di Scanzo
(vitigno autoctono)**Gradazione alcolica:**15° con un residuo zuccherino
da 80 grammi/litro**SCHEMA ORGANOLETTICA****Colore:** rosso granata cupo
ma brillante**Profumo:** i sentori fruttati,
di ciliegia marasca, mora,
anche di mandorla, sono
prevalenti sulla speziatura che
ricorda il pepe bianco tipica
del vitigno e sulle note dovute
all'affinamento in legno,
di vaniglia e mentolo**Sapore:** dolce ma senza
eccessi dove la percezione
speziata si fa in bocca più
accentuata con note di cannella
e di marasca sotto spirito**Temperatura di servizio:**
si beve fresco, sui 16 gradi

 **Consigli per l'abbinamento:**
*su tutta la pasticceria secca,
biscotti in particolare
ma soprattutto su formaggi
erborinati*

**"DON QUIJOTE"
MOSCATO DI SCANZO DOCG****Formati: 0,375 lt**