



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

MOSCATO PROVINCIA DI PAVIA IGT

TYPISCHE GEOGRAFISCHE ANGABE (IGT).



KLASSIFIKATION:

Typische geografische Angabe (IGT).

REBSORTEN:

Maskat.

BÖDEN:

Die Trauben profitieren von einem perfekten Mikroklima und einer ordnungsgemäßen Bewässerung mit lehmigen Böden.

ALKOHOLGEHALT:

7,5% vol

HERKUNFTSGEBIET:

Provinz Pavia, Region Lombardei – Norditalien.

HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Die Trauben werden im vollkommen reifen Zustand geerntet. Der kalte Most wird auf eine Temperatur nahe dem Gefrierpunkt gebracht. Die Fermentation erfolgt mit vielen natürlichen Zuckern.

SENSORIK:

Frisch, duftend mit Frucht- und Honigaromen. Es ist reich an Aromen und bewahrt ein Gleichgewicht zwischen Süße und Fülle.

ABFÜLLUNG:

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Perfekt zum Nippen oder als Aperitif, passt er gut zu Frucht-desserts und Käse-desserts. Bei 8–10 °C servieren.

LOGISTIKDATEN:

Parol Vini-0,75-Palette - 105 Kartons (5 Lagen mit jeweils 21 Kartons) - Einheiten pro Palette: 630 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com