



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

MOSCATO PROVINCIA DI PAVIA IGT

ТИПИЧНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ (IGT).



∞ ◆ **КЛАССИФИКАЦИЯ:** _____

Типичное географическое указание (IGT).

∞ ◆ **СОРТА ВИНОГРАДА:** _____

Маскат.

∞ ◆ **ПОЧВЫ:** _____

Винограду выгоден идеальный микроклимат при правильном поливе на глинистых почвах.

∞ ◆ **КРЕПОСТЬ:** _____

7,5% vol

∞ ◆ **РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:** _____

Провинция Павия, регион Ломбардия — Северная Италия.

∞ ◆ **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:** _____

Виноград собирают полностью созревшим. Холодное сусло доводится до температуры, близкой к температуре заморозки. Ферментация происходит с использованием многих натуральных сахаров.

∞ ◆ **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:** _____

Свежий, ароматный с фруктовыми и медовыми ароматами. Богатый вкус, он сохраняет баланс между сладостью и насыщенностью.

∞ ◆ **РОЗЛИВ:** _____

Холодный розлив методом стерильной микрофильтрации.

∞ ◆ **ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:** _____

Идеально подходит для питья или в качестве аперитива, прекрасно сочетается с фруктовыми и сырными десертами. Подавать при температуре 8–10 °C.

∞ ◆ **ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:** _____

Паллет Parolvini 0,75 - 105 коробке (5 слоёв по 21 коробке каждый) - Единиц на паллете: 630 -
Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 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