



MASCHIO DEI CAVALIERI

Sathia

SPUMANTE DOLCE



C'è un'anima dolce ed elegante in Maschio dei Cavalieri ed è quella dello spumante Sathia. Nel calice risplende una raffinata bollicina ottenuta da uve Manzoni Moscato, una varietà creata dallo straordinario incrocio di due vitigni di carattere come il Raboso e il Moscato D'Amburgo. Da qui nasce un raffinato spumante dall'equilibrato contenuto zuccherino che si rivela straordinario negli abbinamenti a fine pasto così come nelle occasioni di brindisi.

Raffinatezza da dessert
Il "dolce" elegante e misurato
Spumante aromatico

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Vitigni: Manzoni Moscato

Provenienza: Vigneti selezionati delle più vocate zone trevigiane

Gradazione alcolica: 7%vol

Residuo zuccherino: 55g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosa intenso con riflessi aranciati; spuma chiara e cremosa; *perlage* fine e persistente.

Profumo: floreale dolce di pesco e arancio; fruttato intenso di pesca gialla, *passion fruit* e fragola con nota agrumata di pompelmo rosa.

Gusto: leggero e morbido; una bollicina setosa e aromatica con residuo zuccherino equilibrato e consona alla tipologia di spumante.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

Eccellente protagonista nell'abbinamento con i dolci, soprattutto se a base di frolle con confetture di frutta oppure con dolci al cucchiaio a base di creme di pasticceria e frutti di bosco.

Nelle festività è un'ottima bollicina per accompagnare i lievitati dolci da forno farciti con canditi e frutta secca.