

Autres

Prospero Moscato

Prospero Moscato doit son nom au protagoniste de La Tempête, une des principales œuvres de William Shakespeare. Prospero est le duc légitime de Milan qui a été déchu et exilé. Sa lutte pour retrouver sa position est racontée dans cette pièce.
Les fines bulles rafraîchissantes de Prospero Moscato en font la nouvelle tendance à la mode chez les amateurs de vin. Élaboré à base de raisin muscat, il conserve toute la douceur de ce cépage qui mûrit au soleil sur les terres de La Mancha.

VIVINO 4.0

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE **Moscatel**	STYLE **Vin pétillant**
TENEUR EN ALCOOL **7%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 6-9ºC**

Notes de dégustation

Moscato délicat et agréable. Notes florales, exotiques, intenses, arômes caractéristiques de fruits à noyaux blancs et peau de pêche. Rafraîchissant, avec des bulles délicates et un caractère miellé en bouche.

Accords

L'accompagnement parfait des desserts et le chocolat.

Informations techniques

Fabriqué avec des raisins de la variété Muscat d'Alexandrie. Après un pressurage léger et doux, on obtient un moût propre et de qualité. Ce moût est fermenté avec des levures spécialement sélectionnées dans des cuves en acier inoxydable jusqu'à 7° d'alcool, créant une pression interne d'environ 4 bars. À ce stade, la température est réduite pour arrêter la fermentation. Le vin reste ensuite sur ses lies fines pendant quelques semaines à des températures inférieures à zéro pour la maturation, la clarification et la stabilisation du vin mousseux. Ses nuances aromatiques doivent désormais être intégrées à des bulles fines et délicates. Plus tard, le Moscato est filtré et mis en bouteille stérile.

Derniers Prix

DOUBLE OR
2024 CWSA BEST VALUE: Prospero Moscato NV
ARGENT
2025 Sakura Awards: Prospero Moscato NV
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Prospero Moscato NV