



## *Gravioli Moscato Rosato Dolce Frizzante*

*Smuk, mousserende rosé med sødme, der matcher frugt og bær til perfektion, men hvis man har en sød tand, så prøv den også til velkomstdrink.*

*Druerne til Gavioli Moscato Rosato Dolce kommer fra det nordlige Italien, hvor moscato høstes sidst i september efter en lang vækstsæson, hvor balancen mellem aromaer og syre er optimal.*

*Vinens smukke farve opnås ved tilsætning af en anelse brachetto-druer, som populært sagt er moscato-druens røde fætter, idet aromaerne er meget lig hinanden farveforskellen til trods.*

*Duft og smag har udfarende nuancer af druetro muskataromaer med hvide blomster og underliggende citrus. Denne moscato rosato/rosé udviser en friskhed, der fornemt balancerer vinens sødme, når den serveres ved korrekt temperatur.*

*Typen 'frizzante' dækker over mousserende vin, der ikke har helt så højt tryk i flasken som champagnetyper, men der er stadig masser af spræl og liv i boblerne.*

*Nyd denne vin helt køleskabskold til røde bær og diverse frugtdesserter, så som melonsuppe, sorbet, frugttærter eller som en herlig, uhøjtidelig aperitif.*

# Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

[www.denlillevinkaelder.dk](http://www.denlillevinkaelder.dk)

[mail@denlillevinkaelder.dk](mailto:mail@denlillevinkaelder.dk)