Moxxé bianco

«Dynamique, végétalien, aux notes d'agrumes – Moxxé apporte un véritable effet de surprise dans le verre grâce à ses raisins séchés.»

Nom	**Moxxé bianco**
Appellation	Pinot grigio e Verduzzo Spumante brut
Domaine viticole	Masi
	Vénétie
Pays	Italie
Type de produit	Vin mousseux
Millésime	2025
Cépages	80 % Pinot grigio
	20 % Verduzzo
Vinification	Les deux cépages sont vendangés et vinifiés séparément. Le Pinot grigio est vendangé vers le mois d'août et immédiatement vinifié en cuve inox à température contrôlée. Résultat: un vin jeune frais et parfumé. Le Verduzzo est cueilli fin septembre et mis à sécher sur des claies en bois pendant environ trois semaines. Le procédé, identique à celui de l'Amarone, est favorisé par les peaux épaisses du cépage et vise à obtenir une plus grande concentration des arômes. Après une courte macération à froid à 5 °C, la fermentation a lieu en cuve inox. Les deux jeunes vins sont assemblés et transformés en un vin pétillant sec selon la méthode Charmat.
Teneur en alcool	12 % vol.
Allergènes	Sulfites
Durabilité	Vegan
Notes de dégustation	Robe jaune claire et lumineuse. Le nez est une combinaison heureuse d'arômes de fruits frais, d'agrumes et de notes discrètes de fruits secs. En bouche, les bulles sont fraiches et pétillantes. Il est sec, avec à nouveau des arômes d'agrumes. Finale de longueur moyenne, animée.
Accords mets-vins	Aperitivo, Plats de poisson, Cuisine végétarienne
Numéro d'article	2805.75C.2025.K06
Emballage	Carton de 6 bouteilles
Type de bouchage	Bouchon en liège naturel
Contenu	75 cl

Informations de 18.11.2026

Bindella
la vita è bella

Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG
Hönggerstrasse 115 8037 Zürich +41 44 276 60 60
bindella.ch