

100%
natural
italian
grapes

mosketto®



Mosketto rosato

Mosto d'uva parzialmente fermentato

5% alc. vol



Mosketto deriva dall'essenza di fragranti varietà italiane le cui deliziose bollicine sono ottenute naturalmente grazie alla fermentazione del mosto senza aggiunta di anidride carbonica o aromi artificiali.

Mosketto is the essence of the most well known Italian grape varieties. The pleasant bubbles come from a natural carbonation process without any addition of artificial flavors or CO2.



Le uve provengono dalle principali regioni italiane a vocazione vinicola, coltivate su terreni prevalentemente calcarei ed argillosi, che danno origine a vini leggeri e freschi.

The grapes come from the most vocationed Italian wine regions. Soils are mainly calcareous and clayey, which give rise to light and fresh wines.



Fresco ed intrigante, dai sentori di frutta fresca, petali di rosa

Refreshingly sweet with subtle flavors of cherry, raspberry and rose petals.



Mosketto si abbina perfettamente a cibi dolci o speziati o semplicemente per rinfrescare un momento di felicità!
Servire a 4-6°C.

Anything from gazpacho to spicy Asian dishes, or simply on its own... Are you ready to try it with your favorite cocktail? Mosketto, a refreshing moment of happiness!
Serve between 4-6°C.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8033765189293



500 g



7,8 kg



125
ct/pallet



8033765189309

