

100%
natural
italian
grapes

mosketto®



Mosketto bianco

Mosto d'uva parzialmente fermentato

5,5% 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.



Sentori di frutta fresca, petali di rosa, fiori bianchi e un piacevole gusto dolce ed equilibrato.

Nose is a mix of scents of fresh fruits, rose petals and white flowers. Fizzy and refreshing sweetness with a balanced taste.



Perfetto abbinamento a insalate di frutta, dolci o anche solo per rinfrescare un momento di felicità! Servire a 4-6°C.

Mosketto is the perfect match to fruit salads, pastries or simply to refresh a moment of happiness! Serve between 4-6°C.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8033765186575



500 g



7,8 kg



125
ct/pallet



8033765186582

