

CLASSIC

MOSCATO GIALLO 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Moscato Giallo

ZONA E TERRENO: Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Terreno con conformazione franco sabbiosa e abbondante presenza di scheletro.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Pergola

RESA/ETTARO: 65 hl/ha

VINIFICAZIONE: Macerazione per circa 6 ore; fermentazione e affinamento in tini di acciaio a temperatura controllata al fine di mantenere tutte le potenzialità olfattive del vitigno. Tutte le fasi di lavorazione del Moscato Giallo sono state condotte in protezione dall'ossigeno.

DATI ANALITICI: alcol: 13,0%, acidità: 6,5 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-3 anni

DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino chiaro. Ventaglio aromatico con esaltazione della pesca gialla, noce moscata e melissa. In bocca presenta notevole vivacità e una freschezza che accompagna la lunga persistenza.

ABBINAMENTI: Si consiglia come aperitivo secco con antipasti, ma anche come vino da dessert con pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 - 9 °C

Contiene solfiti

