

CLASSIC

MOSCATO GIALLO 2023

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Moscato Giallo

ZONA E TERRENO: I vigneti sono situati in zone collinari esposte a sud-est, tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare e sono costituiti da un terreno sabbioso-limoso con abbondanza di ghiaia grossolana.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Pergola

RESA/ETTARO: 65 hl/ha

VINIFICAZIONE: La fermentazione avviene a temperatura controllata, seguita da un affinamento di 4 mesi in acciaio. Particolare attenzione viene data a una lavorazione particolarmente delicata, per preservare in modo ottimale i tipici sapori primari.

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

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1 – 3 anni

DEGUSTAZIONE: Il vino ha un colore giallo dorato chiaro e brillante. Il suo bouquet è caratterizzato da una delicata nota di noce moscata e da una fine fragranza floreale. Al palato è elegante con una finezza agrodolce, è succoso e sapido e offre ancora una volta un aroma seducente, ma sempre discreto.

ABBINAMENTI: Elegante e dolce, si accompagna a vari antipasti e in più si abbina in modo eccellente a diversi dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10 °C

Contiene solfiti

