

JOSEF BRIGL

Linea classica

ALTO ADIGE MOSCATO GIALLO

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: Moscato giallo

VIGNETI: Da vigneti leggermente calcarei e argillosi nell'Oltradige.

VINIFICAZIONE Vendemmia tardiva, appassimento in fruttai per cinque mesi, pressatura a marzo. Maturazione per 12 mesi in Barrique.

CARATTERISTICHE: Colore giallo oro intenso. Fruttato con sentori di maracuja, mango e buccia d'arancia. Note possenti di miele con una bella acidità e freschezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: È indicato per vari tipi di dessert e formaggio stagionato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 10+ anni

ANALISI:

alcol: ca. 12,5% vol

acidità: ca. 6,5 g/l

residuo zuccheri: ca. 150 g/l

