

# JOSEF BRIGL

## Linea classica

### **ALTO ADIGE MOSCATO GIALLO**

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine protetta

**VITIGNO:** moscato giallo

**VIGNETI:** Le uve vengono coltivate sulle colline dell'Oltradige ad un'altezza di 450-500 m s.l.m., da vigneti caldi e sabbiosi.

**VINIFICAZIONE:** Dopo breve macerazione a freddo segue fermentazione a temperatura controllata in acciaio con in parte fermentazione malolattica e a seguire affinamento in acciaio.

**CARATTERISTICHE:** Il Moscato giallo è un vino da dessert fine ed aromatico, di colore da giallo a giallo oro, con un profumo di uva moscato e un sapore marcatamente dolce. Spesso presenta sfumature di agrumi e mele al forno.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Questo vino da dessert si degusta con krapfen, strudel e torte.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 - 10° C

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 2 - 3 anni

**ANALISI:**

alcool: ca. 12,5% vol

acidità: ca. 5,5 g/l

residuo zuccheri: ca. 30 g/l

