

Linea classica

ALTO ADIGE MOSCATO GIALLO

CLASSIFICAZIONE: IGP- Indicazione geografica 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:

alcol: ca. 12,5% vol

acidità: ca. 5,5 g/l

residuo zuccheri: ca. 40 g/l

