BRIGL
1309

Linea classica

ALTO ADIGE
MOSCATO GIALLO



CLASSIFICAZIONE: IGT - Indicazione geografica tipica
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

JOSEF BRIGL srl - Azienda Vinicola
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3
Tel. 0471/662419 - brigl@brigl.com - www.brigl.com