

# MOSCATO GIALLO

## TRENTINO DOC



### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Herkunftsgebiet** im Tal oder in den Hügeln bis zu 400 m ü. d. M., in gut durchlüfteten Lagen und ohne Feuchtigkeitsstau, um der Fäulnis der Trauben vorzubeugen. Teilweise sandig-kiesige Böden mit einem hohen Kalkanteil, der dem Wein Frische und Eleganz verleiht und teilweise schwere Böden mit einem hohen Tongehalt.

**Verwendete Rebsorte** 100% Moscato Giallo.

**Erziehungssystem** Trentiner Pergola in älteren Weingärten und Guyot in jüngeren Weingärten.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Sorgfältige und rechtzeitige Ausdünnungen gewährleisten Traubenerträge pro Flächeneinheit innerhalb der Grenzen, die von den Produktionsbestimmungen vorgesehen sind. Die Lese findet Mitte September statt. Es werden nur reife und gesunde Trauben ausgewählt. Für den raschen Transport in den Weinkeller werden kleine Behälter verwendet.

**Vinifikation** Die Trauben, die unbeschädigt in den Weinkeller kommen, werden sofort gekühlt und anschließend gerebelt und gequetscht. Vor dem Pressen erfolgt eine rund 6-stündige Kaltmazeration auf den Schalen, um die Aromen besser zu extrahieren. Die alkoholische Gärung dauert rund 7 Tage und wird bei kontrollierter Temperatur zwischen 16 °C und 18 °C durchgeführt. Damit es zu keiner malolaktischen Gärung kommt, wird am Ende der Gärung der Wein abgekühlt und von den groben Hefen getrennt.

**Reifung** Der Wein wird rund 5 Monate in Stahltanks bei einer Temperatur von rund 10°C gereift.

### SENSORIK

**Farbe** Kräftiges Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen.

**Geruch** Sehr intensiv und persistent, mit aromatischen Akzenten, die die Sortentypizität der Ausgangsreben zum Ausdruck bringen.

**Geschmack** Rund und ausgewogen, angenehm und einladend aufgrund der süßen Note.

# MOSCATO GIALLO

## TRENTINO DOC

---

### ANALYSEDATEN (Je nach Jahrgang:)

**Alkoholgehalt** 11% vol.

**Zucker** 35 g/l.

**Gesamtsäure** Von 5,40 bis 6,20 g/l.

**pH-Wert** 3,30.

**Enthält Sulfite.**

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Aperitif
- Desserts
- Trentiner Zelten und Strudel

### SERVIERTEMPERATUR

8–10 °C. Gleich nach dem Entkorken trinken. Es ist empfehlenswert, den Wein innerhalb von 2 Jahren ab der Weinlese zu verbrauchen.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht und Wärmequellen aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagrecht.

### LAGERFÄHIGKEIT

2 Jahre.

### PALETTIERUNG

**Format** 0,75 l (1,21 kg)

**Art** Bordeauxflasche

**Karton** 6 Flaschen • Gewicht 7,4 kg

**Kartonmaße** Länge 24 cm • Höhe 30 cm • Breite 15,5 cm

**Palettierung** 110 Kartons • Gewicht 834 kg • Höhe 167 cm