



MOSCATO GIALLO

TRENTINO DOC



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Varietà di uva utilizzata Moscato Giallo.

Collocazione dei vigneti La varietà dà i migliori risultati in vigneti di fondovalle o collina fino a 300 m s.l.m. su terreni con un'importante componente calcarea.

Forma di allevamento È quasi unicamente utilizzata la tradizionale Pergola trentina.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia L'accurata gestione a verde in vigneto con eventuali diradamenti tempestivi garantisce rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge solitamente a partire da metà settembre selezionando i grappoli più maturi, più saporiti e più sani.

Vinificazione Solitamente si fa seguire alla pigiatura delle uve una macerazione, più o meno prolungata, sulle bucce a basse temperature per arricchire il mosto della frazione aromatica, prima della pressatura. La fermentazione alcolica viene svolta partendo da mosti illimpiditi.

Affinamento Di norma solo in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore giallo paglierino luminoso.

Olfatto Molto intenso e persistente, con gradevoli note aromatiche che esprimono la tipicità varietale del vitigno.

Gusto Rotondo ed equilibrato; piacevole e invitante per la sua vena dolce. Lunga la persistenza aromatica.

DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

Grado alcolico ca 11,0% vol

Zuccheri ca 35 g/l

Acidità totale ca 6,00 g/l

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Aperitivo non accompagnato.
- Frutta secca.
- Dolci come zelten e strudel trentini.



MOSCATO GIALLO

TRENTINO DOC

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 12 °C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare la bottiglia in orizzontale in un luogo fresco tra i 10 e 16 °C e al riparo dalla luce.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Vino da consumarsi nell'immediato, possibilmente entro i due anni successivi alla data di vendemmia.