



# 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.

#### INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l



8 025966 000293