



## Alto Adige Moscato Giallo (secco) DOC

### **Giacitura:**

350 m s.l.m.; pendio esposto a ovest, adiacente alla tenuta; pendenza di oltre il 40%; terreno ricco di detriti di porfido grigio con tanto scheletro; giacitura ventilata e calda;

**Sistema di allevamento:** Guyot 7.300 viti/ha

**Rendimento:** 60 hl/ha

### **Vinificazione:**

A fine ottobre è arrivato il momento della vendemmia per le uve moscato giallo. A causa della giacitura ripida, l'intera raccolta è vendemmiata a mano. Segue la diraspatura e la macerazione nel torchio per 8 ore. Il prossimo passo nell'elaborazione è la pressatura delicata e la chiarificazione naturale del mosto d'uva prima che inizi la fermentazione in acciaio a 18 °C. La maturazione finale di sei mesi avviene sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento a maggio.

### **Descrizione del vino:**

Il Moscato Giallo brilla in un giallo paglierino. I suoi aromi ricordano le note sapide e intense di noce moscata, pepe bianco e agrumi con un velo di menta. Il rapporto equilibrato tra zuccheri e acidità dona a questo vino un'eleganza delicata e lo fanno diventare un godimento davvero speciale.

### **Abbinato a:**

Il Moscato Giallo è un ideale vino da aperitivo. Inoltre, si sposa bene con pietanze di pesce saporite e piatti della cucina asiatica.

**Periodo di conservazione:** 3 anni

**Temperatura di servizio:** 8 -10 °C