

CLASSIC

ALTO ADIGE DOC MOSCATO GIALLO 2024

Vino di facile interpretazione che si adatta come aperitivo o per valorizzare gli antipasti. Le sue davvero fini note fruttate lo rendono partner ideale delle zuppe come ad esempio quella di piselli con praline di ricotta, degli asparagi e di piatti di pesce leggeri come il salmerino.



giallo chiaro con
bordi schiarenti



intensi aromi di
moscato e salvia



acidità fresca, corpo
delicato e fruttato

VARIETÀ:

Moscato Giallo

ETÀ:

10 a 20 anni

VIGNETI:

Località: singole vigne parzialmente esposte su pendii a San Michele Appiano (400-450m)

Esposizione: sudest, sudovest

Terreni: alluvionali

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

Da inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13 %

Acidità: 5,6 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

CONSIGLIO D'ABBINAMENTO:

Da servirsi come esclusivo vino d'aperitivo o rinfrescante vino estivo.

In combinazione a pietanze diventa un perfetto compagno per le lasagnette alle verdure (asparagi-zucca).

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 a 4 anni



KELLEREI **ST. MICHAEL - EPPAN** CANTINA

stmichael.it

office@stmichael.it