

CLASSIC

ALTO ADIGE MOSCATO GIALLO 2023

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:
da 10 a 20 anni

VIGNETI:
Località: singole vigne parzialmente esposte su pendii a San Michele Appiano (400-450 m)
Esposizione: sud-est, sud-ovest
Terreni: alluvionali
Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:
metà ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve

VINIFICAZIONE:
fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

RESA:
70 hl/ha

DATI ANALITICI:
Contenuto alcolico: 12,5 %
Acidità: 5,7 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10°

CONSIGLI 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

