

CLASSIC

ALTO ADIGE MOSCATO GIALLO 2022

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:

fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve

VINIFICAZIONE:

fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 5,6 gr/l

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

