

Alto Adige Moscato Giallo DOC



Il Moscato Giallo è una varietà che di solito dà vini con un aroma intenso, ma un po' poveri di corpo. Per questo lo abbiamo fatto piantare su un appezzamento relativamente basso, a Frangarto vicino a Bolzano, sulla famosa Strada del Vino, ad un'altitudine di ca. 350 m. Questo ci permette di fermentarlo quasi a secco, senza incontrare quelle note amarognole che spesso si sentono in vini di questo genere.

Il nostro Moscato Giallo è di colore giallo con riflessi dorati e molto aromatico con una piacevole nota di moscato. Il target della trafilatura di lavorazione di questo vino è di ritrovare nel prodotto finito tutte le note varietali dell'uva.

Il Moscato Giallo si presta molto bene come aperitivo, si accompagna però anche molto bene con piatti di pesce saporiti e con crostacei. Come temperatura di servizio raccomandiamo 10 – 12 °C. Si consiglia di consumare il vino giovane e di non conservarlo più di due anni.

Bottiglie prodotte: 4.000
Sistema di allevamento: Guyot
Terreno: Sandig
Resa: 7500 l/ha
Varietà: Moscato Giallo (100 %)
Vinificazione: Acciaio
Acidità: 6,1 g/l
Zuccheri residui: 4,1 g/l
Grado alcolico: 13,3 % vol