

MOSCATO GIALLO

DOC 2017

UVAGGIO: Moscato giallo

ETÀ DELLE VITI: 6 - 26 anni

TEMPERATURA: 8 - 10 °C

CONSUMO: 2018 - 2020

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:

guyot e pergola

ALCOL: 12,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 45,0 g/l

ACIDITÀ: 5,8 g/l

Contiene solfiti

» Un vino che rende la giornata diversa da tutte le altre. Riscoprite la meraviglia e lasciatevi ammaliare dalla fusione tra mineralità e dolcezza. «

ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

VINIFICAZIONE

Vendemmia di uva particolarmente matura e perfettamente sana, diraspatura, macerazione a freddo per 12 ore, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 18 °C, maturazione sulle fecce fini in vasche d'acciaio per 3 mesi.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Calcareo argilloso, caldo e ben drenato.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino
- aromatico con profumi di noce moscata e pesca matura
- aromatico anche in bocca con un interessante gioco tra dolcezza e acidità, finale dolce e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino tipicamente da dessert, si accompagna al meglio a dolci come krapfen, strudel e torte.

PREMIAZIONI

WINE & SPIRITS - 2013: Best Buy

GAMBERO ROSSO - 2011, 2012: Oscar qualità prezzo

WINE SPECTATOR - 2012: 88 p.