

# MOSCATO GIALLO

## DOC 2020

**UVAGGIO:** Moscato Giallo

**ETÀ DELLE VITI:** 5 - 30 anni

**TEMPERATURA:** 8 - 10 °C

**CONSUMO:** 2021 - 2023

**RESA/ETTARO:** 70 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:**  
guyot e pergola

**ALCOL:** 12,5 %

**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 relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

### 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.

