DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

MOSCATO GIALLO

DOC 2023

UVAGGIO: Moscato Giallo

ETÀ DELLE VITI: 5 – 30 anni

TEMPERATURA: 8 – 10 °C

CONSUMO: 1 – 3 anni

RESA/ETTARO: 70 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot e pergola

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 35,0 g/l

ACIDITÀ: 5,6 g/l

Contiene solfiti

ANNATA

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

I vigneti collinari con esposizione sud e est si trovano tra 350 e 450 m sul livello del mare. Il terreno è calcareo argilloso, caldo e ben drenato.

VINIFICAZIONE

La vendemmia di uva particolarmente matura e perfettamente sana inizia con la diraspatura, seguita da una pressatura soffice e chiarificazione naturale del mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 18 °C, con una maturazione sulle fecce fini in acciaio per 3 mesi.

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 lungo e dolce

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Godetevi questo delizioso vino da dessert con ciambelle, strudel e torte, oppure semplicemente da solo.