

MOSCATO GIALLO

*colore giallo paglierino; profumo accattivante,
intenso, con sentori fruttato e speziato vegetale;
gusto morbido, di estrema eleganza e persistenza*

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Moscato Giallo
Vigneto	Fontane Alte
Terreno	deposito morenico su terrazzamento alluvionale, mineralogia mista, sabbioso, sufficiente contenuto in sostanza organica
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	5.600 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1987 - 1997
Resa/ceppo	2,5 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, prima decade di ottobre
Vinificazione	breve macerazione a freddo del pigiato, seguita da una tradizionale vinificazione in bianco condotta interamente in serbatoi di acciaio
Affinamento	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
Produzione	10.000 bottiglie
Temperatura di servizio	5 - 8°C
Abbinamenti	ottimo come aperitivo, accompagna bene verdure fritte, risotti con verdure o pesce



NOTE DEGUSTATIVE:
