

# MOSCATO GIALLO

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

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



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---