

MOSCATO GIALLO

Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Fontane Alte (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Moscato giallo
<u>Tipologia terreno</u>	deposito morenico su terrazzamento alluvionale, mineralogia mista, sabbioso, sufficiente contenuto in sostanza organica
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	1987 - 1997
<u>Resa</u>	2,5 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, prima decade di ottobre
<u>Vinificazione</u>	breve macerazione a freddo del pigiato, seguita da una tradizionale vinificazione in bianco condotta interamente in acciaio
<u>Affinamento</u>	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	10.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	10°C
<u>Abbinamenti</u>	ottimo come aperitivo, accompagna bene verdure fritte, risotti con verdure o pesce
<u>Alcool</u>	12,5% vol.
<u>Acidità totale</u>	5,2 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

