

## Moscato Giallo

**Klassifizierung:**  
Trentino DOC

**Rebsorte:**  
Moscato Giallo 100%

**Anbaugebiet:**  
Die Reben werden auf den Hügeln in östlicher und westlicher Lage in der Gemeinde Avio angebaut.

**Weinlese:**  
Die Trauben aus diesem sympathischen und bedeutenden Weinberg werden in der dritten Septemberdekade gelesen. Unsere Genossenschaftsmitglieder liefern die Trauben in den frühen Morgenstunden an, damit ihre Aromastoffe erhalten bleiben. Die Trauben werden ausschließlich handgelesen und streng selektiert.

**Weinbereitung:**  
Nach der Pressung und schnellen Abkühlung werden die zerkleinerten Trauben für etwa 12 Stunden in einer Presse ohne Sauerstoff gelagert, wo sie einer Kältemazeration unterzogen werden, damit alle in den Trauben enthaltenen aromatischen Noten extrahiert werden können. Es folgt die anschließende sanfte Pressung mit verlängerten Zeiten. Der daraus erhaltene Most ist klar und wohlriechend. Nach der Verweildauer in der Presse wird der Most bei einer Temperatur von 16° C lange gegärt. Nach dem ersten Abstich füllen wir den Wein in Tanks aus Edelstahl, wo er unter häufigem Aufrühren der Hefe (Batonage) ausgebaut wird.

**Organoleptische Eigenschaften:**  
Wein mit strohgelber Farbe und Grünreflexen. Das Bouquet ist intensiv und muskatlastig mit Noten von tropischen Früchten und Salbei. Auf der Zunge zeigt er ein vorzügliches Gleichgewicht mit aromatischem Abgang.

**Speiseempfehlungen:**  
Er passt hervorragend zu leichtem Risotto, Gemüse und Spargel und schmeckt köstlich zu Seefisch.

**Serviertemperatur:**  
12° C

**Flasche und Inhalt:**  
Borgognotta tradition 0,75-Liter-Flasche

**Verpackung:**  
Kiste mit sechs vertikal liegenden Flaschen.

