

Moscato Giallo

Classificazione:

Trentino DOC

Uvaggio:

Moscato Giallo 100%

Zona di produzione:

colline esposte ad est ed a ovest nel comune di Avio

Vendemmia:

nella terza decade di settembre si raccoglie l'uva di questo importante e simpatico vitigno. I nostri soci conferiscono quest'uva alle prime ore del mattino per mantenere intatti i suoi precursori aromatici, vendemmiando rigorosamente a mano, facendo opportune selezioni

Vinificazione:

spremitura e veloce raffreddamento del pigiato, che sosterà in pressa in assenza di ossigeno per circa 12 ore, facendo in modo che avvenga la crio-macerazione per estrarre al meglio tutte le note aromatiche presenti nelle uve, seguita da una pressatura soffice con tempi allungati. Il mosto che si ottiene è chiaro e fragrante, dopo una sosta viene inviato alla fermentazione, che sarà lunga e alla temperatura di 16 gradi °C. Dopo il primo travaso il vino viene posto in serbatoi inox e affinato con frequenti batonages

Profilo sensoriale:

vino di colore giallo paglierino con riflessi verdi. Il profumo è intenso e moscato con note di frutti tropicali e salvia, sapore con ottimo equilibrio e retrogusto aromatico

Abbinamenti:

accompagna splendidamente i risotti leggeri, ottimo con verdure e asparagi, si esalta con i pesci di lago

Temperatura di servizio:

12 gradi °C

Bottiglia e contenuto:

borgognotta tradition da litri 0,75

Confezionamento:

scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

