

# MOSCATO GIALLO

**DOC 2019**

**UVAGGIO:** Moscato Giallo

**ETÀ DELLE VITI:** 6 - 26 anni

**TEMPERATURA:** 8 - 10 °C

**CONSUMO:** 2020 - 2022

**RESA/ETTARO:** 70 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:**

guyot e pergola

**ALCOL:** 12,0 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 45,0 g/l

**ACIDITÀ:** 6,9 g/l

Contiene solfiti

» Un vino che rende la giornata diversa da tutte le altre. Riscoprite la meraviglia e lasciatevi ammaliare dalla fusione tra mineralità e dolcezza. «

## ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

## VINIFICAZIONE

Vendemmia di uva particolarmente matura e perfettamente sana, diraspatura, macerazione a freddo per 12 ore, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 18 °C, maturazione sulle fecce fini in vasche d'acciaio per 3 mesi.

## VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Calcareo argilloso, caldo e ben drenato.

## SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino
- aromatico con profumi di noce moscata e pesca matura
- aromatico anche in bocca con un interessante gioco tra dolcezza e acidità, finale dolce e persistente

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino tipicamente da dessert, si accompagna al meglio a dolci come krapfen, strudel e torte.

