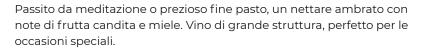


VINALIA

MOSCATO GIALLO

Südtirol · Alto Adige DOC



Varietà Moscato Giallo

Zona di produzione appezzamenti particolarmente vocati, scelti

per la loro esposizione favorevole, tra i 300 e i

400 m s.l.m.

Vendemmia da fine settembre a metà ottobre

Vinificazione Le uve selezionate vengono fatte appassire

all'aria per circa 6 mesi e sono successivamente pressate. Il mosto fermenta in barriques francesi fino a raggiungere il perfetto equilibrio tra residuo zuccherino, acidità e alcolicità

Caratteristiche Colore: giallo dorato con rifelssi ambrati

Bouquet: fruttato di albicocca matura, ananas,

melone e pesca, sentori di frutta esotica

candita e mango.

Sapore: in bocca è morbido, corposo e con

una lunga e piacevole persistenza

Abbinamento come vino da dessert, con strudel o stagionati.

Vino da conversazione e da meditazione

Temperatura di servizio 10 - 12 °C

Alcol 9,5 % vol*

Residuo zuccherino 250 g/l*

