

# MOSCATO GIALLO

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

<b>Denominazione</b>	Trentino DOC
<b>Uve</b>	Moscato Giallo
<b>Vigneto</b>	Fontane Alte
<b>Terreno</b>	deposito morenico su terrazzamento alluvionale, mineralogia mista, sabbioso, sufficiente contenuto in sostanza organica
<b>Forma di allevamento</b>	pergola semplice trentina
<b>Densità d'impianto</b>	5.600 ceppi/ettaro
<b>Anno d'impianto</b>	1987 - 1997
<b>Resa/ceppo</b>	2,5 kg/ceppo
<b>Vendemmia</b>	manuale, prima decade di ottobre
<b>Vinificazione</b>	breve macerazione a freddo del pigiato, seguita da una tradizionale vinificazione in bianco condotta interamente in serbatoi di acciaio
<b>Affinamento</b>	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<b>Produzione</b>	10.000 bottiglie
<b>Temperatura di servizio</b>	5 - 8°C
<b>Abbinamenti</b>	ottimo come aperitivo, accompagna bene verdure fritte, risotti con verdure o pesce



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---