

MOSCATO GIALLO

DOC 2022

UVAGGIO: Moscato Giallo

ETÀ DELLE VITI: 5 - 30 anni

TEMPERATURA: 8 - 10 °C

CONSUMO: 2023 - 2025

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:

guyot e pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 45,0 g/l

ACIDITÀ: 6,1 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

I mesi invernali del 2022 sono stati decisamente poveri di precipitazioni. Solo aprile ha portato piogge significative e ha riempito un i serbatoi d'acqua. Il mese di maggio è stato uno dei più caldi mai registrati e ha dato una spinta forte alla vegetazione. L'intera estate è stata caratterizzata dalla siccità e ha ricordato le estati del 2003 e del 2015. La maturazione delle uve è progredita rapidamente e le prime uve sono state vendemmiate il 24 agosto. Poiché anche l'autunno non ha portato quasi nessuna pioggia, la vendemmia si è svolta senza problemi e sono state raccolte uve eccellenti. La vendemmia è terminata già a metà 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.

