

MOSCATO GIALLO

Trentino DOC

Vitigno aromatico coltivato dai soci Mezzacorona in una zona particolarmente vocata del basso Trentino, dove il clima mite e l'aria del Lago di Garda ne esaltano il carattere suadente e deciso.

ZONA DI PRODUZIONE

Mezzacorona coltiva questa varietà a nord del Lago di Garda, in Trentino.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Uve moscato giallo in parte appassite naturalmente sulla pianta. Vinificazione tradizionale con macerazione a freddo sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata attorno ai 16-18°C. La fermentazione viene interrotta tramite raffreddamento per permettere il raggiungimento del livello desiderato degli zuccheri naturali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di colore giallo paglierino intenso, offre un bouquet travolgente, con aromi tropicali e note di frutta maturata al sole. Al palato si presenta dolce ed intenso.

GRADO ALCOLICO

10,5%

ABBINAMENTI

Si apprezza al meglio con i dolci della tradizione trentina, come zelten e strudel, con frutta e pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

RICONOSCIMENTI

CASTEL FIRMIAN Moscato Giallo 13 - Gold - Interwine China - 2014

