



# MOSCATO GIALLO

VIGNETI DELLE  
DOLOMITI IGP

## LE SELEZIONI EGOÈ



### ZONA VIGNETI

Il vino è ottenuto dall'uva Moscato Giallo proveniente da alcuni piccoli appezzamenti ubicati in una zona semicollinare particolarmente soleggiata ai piedi della Val di Gresta.



### METODO

L'uva viene raccolta alla fine del mese di settembre, deposta in piccole cassette e lasciata ad appassire in un locale ben arieggiato ed asciutto fino al mese di dicembre. Raggiunto il giusto appassimento, l'uva viene pigiata ed il mosto ottenuto, fatto fermentare in barrique fino a raggiungere un ottimale grado alcolico ed un equilibrato residuo zuccherino. Dopo un ulteriore e giusto periodo di affinamento in piccole botti ed in bottiglia, il vino è pronto per il consumo.



### CARATTERISTICHE

Al colore il vino si presenta giallo dorato molto carico, il profumo è un complesso di sentori speziati e mielati, ben armonizzati fra di loro anche nel gusto che è pieno ed armonico.



### ABBINAMENTI

È un vino indicato per accompagnare i dessert ed in particolare i dolci a base di noci e mandorle. Ottimo per accompagnare i formaggi.



Il vino va servito alla temperatura di 12 gradi e stappato al momento.



Grado alcolico 14,00% vol.  
Residuo zuccherino 100 grammi/litro.

