



MOSCATO GIALLO

TRENTINO DOP

I CLASSICI VINI DEL GELSO



WEINBAUGEBIET

Typische Rebsorte aus dem Trentino, die ein einzigartiges Produkt bietet, vor allem wenn sie in gut der Sonne ausgesetzten Gegenden kultiviert wird, wie im Territorium des unteren Grestats und in den auf den charakteristischen Bodenstufen hinter der Ortschaft Mori gelegenen Weingärten.



VERFAHREN

Die Trauben, die von einer intensiven goldgelben Farbe sind, werden nach Mitte September geerntet. Die Trauben bleiben ungefähr für 12 Stunden in der Presse, bis die in der Schale enthaltenen intensiven aromatischen Düfte extrahiert sind. Der saubere Traubenmost führt die Gärung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur durch.



EIGENSCHAFTEN

Der Wein ist von kräftig gelber, manchmal goldener, Farbe, hat einen typischen Muskateller-Duft mit Noten, die an Salbei erinnern.



WEIN PAARUNGEN

Der Geschmack ist süß, fein und harmonisch. Dieser Wein empfiehlt sich zum Dessert und zu Backwerk.



Der Wein wird gleich nach dem Entkorken bei einer Temperatur von 12°C serviert.



Alkohol 11,0% Vol. Restzucker 30g/l.

