



## Linea classica

### **ALTOA ADIGE MOSCATO GIALLO**

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine protetta

**VITIGNO:** moscato giallo

**ANNATA:** 2017

**VIGNETI:** Le uve vengono coltivate sulle colline dell'Oltradige ad un'altezza di 450-500 m s.l.m., da vigneti caldi e sabbiosi.

**VINIFICAZIONE:** Dopo breve macerazione a freddo segue fermentazione a temperatura controllata in acciaio con in parte fermentazione malolattica e a seguire affinamento in acciaio.

**CARATTERISTICHE:** Qs Moscato giallo è un vino da aperitivo come anche da dessert, fine ed aromatico, di colore da giallo a giallo oro, con un delicato profumo di uva moscato. Spesso presenta sfumature di agrumi e mele al forno.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Questo vino da dessert si degusta con krapfen, strudel e torte e come aperitivo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 - 10° C

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 2 - 3 anni

**ANALISI:**

alcol: 13% vol

acidità: 5,5 g/l

residuo zuccheri: 2 g/l

