

Moscato Giallo

Sapore amabile, caldo, con il classico gusto del moscato. Ottimo con dolci e dessert.
Agreeable, warm with traditional muscat taste. Ideal with pastries and desserts.



Vitigno: Moscato Giallo

Denominazione: I.G.T. Tre Venezie

Varietà d'uva: Moscato Giallo

Allevamento: Sylvot, Guyot

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia: seconda, terza decade di settembre

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare in pressa per circa 12 ore per attingere aroma, colore e struttura dalle bucce. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con affascinanti riflessi dorati.

Profumo: complesso, accattivante e dalle sensazioni dolci che evolvono nel tempo. Bouquet ricco e multi sfaccettato: il delicato profumo di noce moscata ed essenza di pompelmo e di cedro, si fondono a note floreali.

Gusto: aromatico, fragrante, fresco ed intenso. Presenta una leggera sapidità e un aroma persistente.

Abbinamenti: particolarmente indicato per dolci e i dessert in genere.

Servire a: 12-14° C

Varietal: Moscato Giallo

Appellation: I.G.T. Tre Venezie

Grape variety: Moscato Giallo

Training system: Sylvot, Guyot

Pest management: integrated pest control with controlled environmental impact

Harvest time: second and third week of September

Vinification: the grapes are gently destemmed and left to macerate in the press for about 12 hours to extract aroma, colour and structure from the skins. Then it is softly pressed and the must extracted is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: at the end of fermentation the wine is kept on the lees in stainless steel containers for 3 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: straw yellow with enchanting golden hues.

Aroma: complex, captivating and with sweet overtones that evolve over time. Rich and multifaceted bouquet: the delicate scent of nutmeg and essence of grapefruit and cedar blend with floral notes.

Taste: aromatic, fragrant, fresh and intense. It has a slight savouriness and a persistent aroma.

Pairings: particularly suitable for cakes and desserts in general.

Serving temperature: 12-14° C