

GOLDMUSKATELLER

MOSCATO GIALLO

ALTO ADIGE DOC

ANALISI SENSORIALE:

Grande intensità di profumi floreali, di frutta tropicale matura e spezie pregiate. Al palato secco, pieno, leggera morbidezza e finale minerale.

TERROIR:

Terreni sabbiosi e argillosi molto profondi in zone basse e assolate (250-350m s.l.m.)

ANNATA:

2020

VINIFICAZIONE:

Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

INVECCHIAMENTO OTTIMALE:

Fino a 2 anni

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Ideale con formaggi, piatti asiatici e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10°C

CONTENUTO ALCOLICO:

12.5% vol.

