

Moscato Giallo Trentino DOC
MASTRI VERNACOLI

Vino molto singolare che si distingue nettamente per l'inconfondibile aroma. Originario proprio del Trentino, dove cresce bene sulla media collina, è particolarmente apprezzato dal gentil sesso esaltandosi per tutti al dessert.



Zona di produzione: La zona migliore è individuabile in alcuni microambienti della Vallagarina (conoide calcareo di Besenello e Mori).

Vitigni: Esclusivamente Moscato Giallo, coltivato in Trentino da tempo immemorabile. La produzione risulta alquanto incostante a causa della sensibilità presentata dal vitigno alle piogge ed a fenomeni di “colatura” dei fiori che si possono verificare durante la fioritura. Il grappolo è piuttosto grande, piramidale, allungato e spargolo, di colore giallo intenso a maturazione completa.

Vinificazione ed affinamento: Dopo la pigiatura si effettua una breve macerazione a freddo per consentire una migliore estrazione degli aromi dalle bucce. Seguono, la fermentazione a temperatura controllata, la conservazione e l'affinamento in tank di acciaio inox e quindi l'imbottigliamento.

Dati analitici: -Alcool: 11,00% vol. -Acidità: 6 g/l -Zuccheri residui: 35 g/l
- Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Profumo intenso gradevole e molto caratteristico per il marcato sentore aromatico, tipico di moscato. Sapore piacevolmente amabile di ottimo equilibrio e sottofondo aromatico.

Abbinamento: Torte al cioccolato, frutta secca, dolci al cucchiaio.

Temperatura di servizio: 12°C