
  
**MANINCOR** Moscato Giallo DOC  
Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Alto Adige/Sudtirolo

Moscato Giallo, uva in bicchiere.

Si dice che si dovrebbe consumare cinque volte al dì frutta e verdura. Questo piacevole e brillante Moscato Giallo frutto di uve ebbre di sole, servito alla giusta temperatura, è una vera delizia!

Vitigno: Moscato Giallo 100%

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo e gusto: delicati profumi di noce moscata, essenza di cedro e pompelmo. Fruttato, intenso, sapido e dall'aroma persistente

Posizioni e terreno: vigneti in località Mazzon di Caldaro, a 350 m sul livello del mare, posti su ripidi pendii esposti verso sud con prolungato irraggiamento solare e caldo terreno detritico formato da depositi morenici. Altri vigneti in località Vogelleiten sopra Manincor, in posizione estremamente ripida con terreno argilloso misto a detriti calcarei. Vinificazione: i grappoli diraspatis sono rimasti a macerare per dodici ore nella pressa per attingere aroma e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, parzialmente in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. Durante i quattro mesi dell'affinamento con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto

Abbinamenti: vino da aperitivo; pietanze della cucina asiatica e formaggi saporiti a pasta dura.

Grado alcolico: 13.0 % Vol.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Invecchiamento possibile: minimo 3 anni.

Filosofia produttiva: Biologico, Vignaioli Indipendenti

Allergeni: Contiene solfiti

