



CANTINE
MONFORT

DINAMICITÀ E PASSIONE

MOSCATO GIALLO

IGT Vigneti delle Dolomiti

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zona collinare di Meano nel Comune di Trento (fino a 400 mt).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbiosi

SISTEMA ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Moscato Giallo 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La scelta del periodo ottimale di vendemmia, e la quantità molto contenuta oltre che la scelta di vigneti posti ad altitudini quasi limite per la coltivazione della vite (500-600 mt) permette di avere un mosto con alto contenuto zuccherino e alta acidità. Successiva macerazione a freddo con le bucce, fermentazione controllata a temperature basse permettono di ottenere un residuo zuccherino accompagnato da un'elevata aromaticità e acidità che rendono particolare questo vino.

Colore: giallo paglierino, talvolta dorato.

Profumo: aromatico, caratteristico di rosa e di note moscate.

Sapore: intrigante, di delicata dolcezza, di piacevole agrumata freschezza.

GRADO ALCOLICO

10 %

ABBINAMENTI

Sfogliatine alla frutta e delicati dessert al cucchiaino.

Ideale anche con i patés di carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 500 ml.

