



ROTTENSTEINER

MOSCATO GIALLO

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2023
VARIETÀ: Moscato Giallo (100%)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
TERRENO: sabbioso
RESA: 7.500 l/ha
VINIFICAZIONE: Acciaio
BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.500
INVECCHIAMENTO: 1-2 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

VALORI ANALITICI
ACIDITÀ:
5,3 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
0,3 g/l
GRADO ALCOLICO:
13,9% vol

STORIA

Si presume che questa varietà fu introdotta in Alto Adige dai Romani nell'anno 15 a.C.

PROVENIENZA

Il Moscato Giallo è una varietà che di solito dà vini con un aroma intenso, ma un po' poveri di corpo. Noi lo abbiamo fatto piantare su un appezzamento relativamente basso, a Frangarto vicino a Bolzano ad un'altitudine di 350 m. Questo ci permette di fermentarlo quasi a secco, senza incontrare quelle note amaro-gnole che spesso si sentono in vini di questo genere.

VINIFICAZIONE

Dopo una fermentazione a 19°C il vino matura in serbatoi di acciaio.

DESCRIZIONE

Il Moscato Giallo è di colore giallo con riflessi dorati ed è molto aromatico con una piacevole nota di moscato che ricordano quasi un vino da dessert. In bocca però rimane secco prestandosi molto bene come aperitivo e ad accompagnare piatti di pesce elaborati e saporiti e crostacei.