



Moscato Giallo Trentino

-Istituto Agrario San Michele all'Adige-

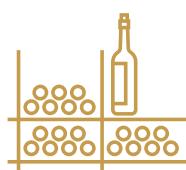


Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo del pignato, seguita da una tradizionale vinificazione in bianco condotta interamente in serbatoi di acciaio.



AFFINAMENTO

Il vino si affina per 6 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.



Colore giallo paglierino.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo accattivante, intenso, con sentori di fruttato e speziato vegetale.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

Moscato Giallo

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a pergola semplice trentina

VENDEMMIA

Manuale, prima decade di Ottobre



Al gusto risulta morbido, di estrema eleganza e persistenza.