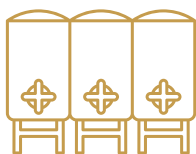


## Moscato Giallo Trentino

-Istituto Agrario San Michele  
all'Adige-



*Italia  
Trentino  
Trento*



### VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo del pigiato, 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.