



CANTINA D'ISERA

Moscato Giallo Trentino • D.O.C.

Ottenuto da sole uve Moscato Giallo, il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al palato è ricco ed equilibrato, dalla bella acidità e con un ottimo retrogusto aromatico.

Abbinamenti:

Ottimo l'abbinamento con piatti a base di pesce, erbe aromatiche e formaggi freschi.

Vitigno: Moscato Giallo

Esposizione e altitudine:

EST, OVEST, 180 - 550 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, con buona capacità drenante.

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Vinificazione in bianco dopo una notte di macerazione a freddo sulle bucce, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.



Der ausschließlich aus Goldmuskateller-Trauben gewonnene Wein ist leuchtend strohgelb mit grünlichem Schimmer. Der Geschmack ist voll und ausgewogen, mit schöner Säure und einem ausgezeichneten aromatischen Abgang.

Speisenbegleitung

Er passt ausgezeichnet zu Fischgerichten, aromatischen Kräutern, und Frischkäse.

Rebsorte: Sauvignon

Ausrichtung und Höhenlage:

WESTLICH, ÖSTLICH, 180 - 500 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit:

kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehm Boden mit guter Drainung

Anbauform:

Guyot, einfache Trentiner Pergola, Doppelte Pergola

Vinifizierung:

handverlesung in der zweiten Septemberdekade. Weißwein-Vinifizierung mit Kaltmazeration für eine Nacht, statischer Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Affination im Stahlbehälter vor der Abfüllung in Flaschen.