



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.



Obtained from Moscato Giallo grapes alone, the colour is bright straw yellow with greenish hues. Rich and balanced at the palate, pleasantly acid and with excellent aromatic aftertaste.

Food pairing:

The ideal accompaniment to fish, aromatic herbs and fresh cheeses.

Vine: Moscato Giallo

Exposure and altitude:

EAST, SOUTH-EAST, 150 - 250 metres above sea level

Soil composition:

gravelly, limy, sandy, with good drainage.

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot - Double pergola

Vinification:

manual harvest in the second half of September.

White vinification with cold maceration on the skins for one night, static decanting and fermentation at controlled temperatures.

Refinement in steel tank before bottling.