



CANTINA D'ISERA

Moscato Giallo

Trentino • D.O.C.

Die Goldmuskateller-Trauben sind eine aromatische Rebsorte, die seit Jahrhunderten in der Region angebaut wird. Auf den warmen, sonnigen Böden des Lagertals kann sie ihre typischen aromatischen Merkmale gut entfalten, die auf die beachtlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht zurückzuführen sind. Der Goldmuskateller Cantina d'Isera ist leuchtend strohgelb mit grünlichem Schimmer. Der Geschmack ist voll und ausgewogen, mit schöner Säure und einem ausgezeichneten aromatischen Abgang. Er passt ausgezeichnet zu Fischgerichten, aromatischen Kräutern, und Frischkäse. Er sollte bei einer Temperatur von 12-14°C serviert werden.

Rebsorte: Goldmuskateller

Anbaugebiet: Hügellandschaft der Gemeinde Isera und Rovereto

Ausrichtung und Höhenlage: WESTLICH, ÖSTLICH, 350 - 500 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit: kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehmbo-den mit guter Drainung

Anbauform: einfache Trentiner Pergola

Bepflanzungsdichte: 5.000 Wurzelstöcke/ha

Vinifizierung: handverlesung in der zweiten Septemberdeka-de. Weißwein-Vinifizierung mit Kaltmazeration für eine Nacht, statischer Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Affina-tion im Stahlbehälter vor der Abfüllung in Flaschen.

