



CANTINA D'ISERA

Moscato Giallo

Trentino • D.O.C.

Il Moscato Giallo è un vitigno aromatico che vanta una tradizione secolare in regione. Sui terreni caldi e soleggiati della Vallagarina riesce bene ad esprimere le sue caratteristiche aromatiche, merito delle notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il Moscato Giallo Cantina d'Isera si presenta con colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al palato è ricco ed equilibrato, dalla bella acidità e con un ottimo retrogusto aromatico. Ottimo l'abbinamento con piatti a base di pesce, erbe aromatiche e formaggi freschi. Si consiglia di servire alla temperatura di 12-14°C.

Vitigno: Moscato Giallo

Zona di produzione: collina del Comune di Isera e Rovereto

Esposizione e altitudine: EST, OVEST, 350 - 500 mt s.l.m.

Composizione del terreno: ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, con buona capacità drenante

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella seconda decade 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.

