



GOLDMUSKATELLER

SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

DESCRIZIONE

Una caratteristica del Goldmuskateller (Moscato Giallo) è la sua intensità aromatica, che ricorda la frutta matura e la noce moscata. Al palato il suo residuo zuccherino naturale e la sua vena acidula lo rendono un piacevole vino da aperitivo.

VINIFICAZIONE

fermentazione a temperatura controllata in INOX, affinamento per 5 - 7 mesi sui lieviti fini, senza fermentazione malolattica

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi, dolci, formaggi

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°C