

Moscato Giallo DOC secco

- Varietà:** Moscato Giallo
- Zona di coltivazione:** vigneti scelti e soleggiati sul Renon a 500 metri di altitudine
- Vendemmia:** da fine settembre a metà ottobre
- Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in acciaio
- Caratteristiche:** **Colore:** giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini
Sentore: aromatico, note di noce moscata, agrumi e albicocche
Sapore: fresco ed elegante, con spiccata freschezza ben equilibrata e un retrogusto leggermente minerale
- Abbinamento:** aperitivo, con piatti di pesce, erbe aromatiche, con formaggi freschi e semi stagionati

