



k.martini & sohn

Linea classica

**VIGNETI DELLE DOLOMITI
MOSCATO GIALLO IGT**

**Vitigno
Descrizione**

100 % Moscato Giallo
Il Moscato giallo è un vino da dessert fine ed aromatico, di colore da giallo a giallo oro, con un profumo di uva moscato e un sapore marcatamente dolce. Spesso presenta sfumature di agrumi e mele al forno. Questo vino da dessert si gusta con krapfen, strudel e torte.

Abbinamenti

Temperatura di servizio terreno

8° - 10° C
Alto Adige

**Sistema di allevamento
Resa/ettaro
Vinificazione**

Guyot
90 hl/ha
Fermentazione in acciaio

Analisi:

Alcool | 11,5 %Vol.
Acidità | 5,5 g/l
Zucchero residuo | 50 g/l
Estratti | 21,5 g/l

Tenuta all' invecchiamento | 1-2 anni

