



Fior di Vite Moscato giallo

- Area di coltivazione:* Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare morenica orientale dell'entroterra del Lago di Garda.
- Tipologia del terreno:* Origine morenica, terreno argilloso con lieve presenza di sabbia.
- Vinificazione:* Vendemmia fine settembre con raccolta a mano. Macerazione in tank chiuso per 24 ore saturato ad azoto. Fermentazione a temperatura controllata: iniziale di 12°C per 3-4 giorni e poi si aumenta fino ad arrivare a 16°C.
- Affinamenti:* Riposa in acciaio inox con macerazione surlì di 60 giorni.
- Colore:* Giallo paglierino.
- Bouquet:* Profumi floreali e note di miele, sambuco e albicocca e tipiche note di moscato giallo.
- Gusto:* Molto fruttato, frizzante da rendere armonica la sua dolcezza.
- Mantenimento:* Mantiene le sue caratteristiche per più di 2-3 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per aperitivi e dolci con la crema e a pasta secca.



9,50 % Vol



Servire a 6 - 8 °C



Moscato giallo