

# MOSCATO GIALLO SPUMANTE

Vigneti delle Dolomiti IGT

Vino ottenuto da uve Moscato giallo che i nostri soci coltivano nelle colline più assolate del Trentino.

## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di collina.

## VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve vengono vendemmiate verso metà settembre. Sottoposte a pigiatura e pressatura soffice per estrarre solo il mosto più profumato ed elegante. Il mosto viene poi filtrato e refrigerato a 0°C per conservarne la freschezza e l'aromaticità. Il vino base aggiunto di lieviti selezionati viene sottoposto a rifermentazione naturale in autoclave alla temperatura di 13-14°C per 30 giorni. Raggiunta la pressione e il residuo zuccherino desiderati, si raffredda rapidamente a -2/3 gradi per bloccare la fermentazione e per consentire la stabilizzazione tartarica. Lo spumante viene filtrato e imbottigliato a bassa temperatura per mantenere e preservare al meglio le sue caratteristiche.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo: fresco, intenso e persistente, con sentori di agrumi.

Sapore: in bocca è dolce e fresco, fragrante.

Perlage: con spuma densa persistente

## GRADO ALCOLICO

7%

## ABBINAMENTI

Compagno ideale per i dolci e particolarmente indicato per quelli tipici regionali come strudel, zelten, grostol (chiacchiere).

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 6°C

## RICONOSCIMENTI

MEZZACORONA Moscato Giallo Spumante - Gold - Berliner Wein Trophy - 2018

MEZZACORONA Moscato Giallo Spumante - Silver - Asian Sparkling Masters - 2017

