

Alto Adige  
Moscato Giallo  
secco  
DOC  
2018  
13,0 % Vol.

VITIGNO.

Moscato Giallo

ZONA PRODUTTIVA.

Cortaccia – collina  
terreno sabbioso e ghiaioso

VINIFICAZIONE.

macerazione a freddo – fermentazione a  
temperatura controllata in acciaio inox

CARATTERISTICA.

tipico vino da aperitivo

COLORE.

giallo paglierino

ACIDITÀ TOTALE.

5,8 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO.

2,0 g/l

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.

da bere giovane, 1–3 anni

DA SERVIRE.

come aperitivo, con piatti esotici e cucina asiatica

TEMPERATURA DI SERVIZIO.

8–9 °C

IL VINO.

Il Moscato Giallo è uno dei vitigni più antichi del mondo. Dalla sua zona d'origine, l'Asia Minore, è stato diffuso dai romani in tutto il loro impero. Così il Moscato Giallo arrivò oltre 2000 anni fa nell'area del Sudtirolo, dove dal medioevo viene chiamato "Goldmuskateller" (moscato dorato). Di solito il Moscato Giallo del Sudtirolo viene affinato con un residuo zuccherino accentuato – tra le eccezioni troviamo il Moscato Giallo secco di Cortaccia, che grazie alla sua ottima struttura acida si presenta molto fresco e aromatico. Il suo sapore di moscato è meno accentuato di quello della varietà con il residuo zuccherino di Cortaccia, tuttavia riesce a entusiasmare con note di profumi esotici e con aromi di gelsomino e albicocca in sottofondo.

