

FRANZ HAAS

MOSCATO GIALLO

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti di Moscato Giallo sono coltivate a Guyot in appezzamenti collocati ad un'altitudine tra 400 e 450 metri con un'esposizione a sud/sud-ovest e ovest. I terreni sono un misto tra sabbia ed argilla.

METODO DI VINIFICAZIONE

Dopo una brevissima macerazione per favorire l'estrazione aromatica, il pigiato (uva diraspata) viene pressato. Successivamente il mosto viene fermentato a temperatura controllata. Prima di essere imbottigliato il vino trascorre circa cinque mesi sui lieviti in vasche d'acciaio per esaltare le potenzialità aromatiche.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Moscato, vinificato secco, si presenta con colore giallo-oro leggermente smorzato. È un vino fine ed aromatico. All'inizio si percepiscono note di agrumi, pesca bianca, melissa e sambuco, a cui si uniscono sfumature di noce moscata e spezie dolci. La forte acidità e la discreta struttura minerale regalano a questo vino un'eccellente freschezza e piacevolezza.

ABBINAMENTO

Il vino si presta splendidamente come aperitivo oppure come semplice abbinamento ad antipasti leggeri, aromatici e speziati.

RESA PER ETTARO 60 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE 5.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 10° - 12° C



FRANZ HAAS

Via Villa, 6 39040 Montagna - Bolzano - Italia info@franz-haas.it www.franz-haas.it