



CANTINE
MONFORT

DINAMICITÀ E PASSIONE

MOSCATO GIALLO

IGT Vigneti delle Dolomiti

ANBAUGEBIETE

Trentino - Im Hügelland von Meano, in der Gemeinde Trient (bis zu 400 Metern).

BODEN

Sandig

ERZIEHUNGSFORM

Tridentinische Pergola

TRAUBEN

Moscato Giallo 100%

WEIN

Dank der Wahl der optimalen Erntezeit, der sehr geringen Menge und der Wahl von Weinbergen, die beinahe an der Grenze der Weinanbauhöhe liegen (500-600 Metern), wird ein Most mit hohem Zucker- und Säuregehalt gewonnen. Durch die folgende Kalteinmischung mit den Schalen und die kontrollierte Gärung bei niedriger Temperatur wird ein Zuckerrestbestand gewonnen, begleitet von intensivem Aroma und hohem Säuregehalt, die diesem Wein einen besonderen Charakter verleihen. Strohgelbe manchmal goldene Farbe; aromatisches Bouquet mit Rosa- und Muskatellernoten; Geschmack: zarte Süßigkeit, angenehme Frische aus Zitrusfrüchte.

ALKOHOLGEHALT

10 %

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Gut zu Obst-Blätterteig und weichem Dessert. Geeignet auch mit Pates aus weißen Fleisch.

TRINKTEMPERATUR

8-10°C

Die 500-ml-Flaschen werden in 6er Kartons abgepackt.

