



ACQUISTATO IL

Moscato Giallo secco Trentino DOC

2016



Svinando

La carica aromatica del Moscato con la versatilità di un bianco secco

Il Moscato Giallo è un moscato molto particolare, diverso dagli altri Moscati d'Italia, tipico del Trentino. Alle note olfattive inconfondibili del Moscato, associa un sorprendente sapore secco, che lo rende perfetto in abbinamento ai piatti più 'ostici' (asparagi, carciofi, prezzemolo) e a pietanze speziate o particolarmente saporite.

Il Moscato Giallo di De Tarczal è sicuramente un vino che incuriosisce, spiazzante nei suoi contrasti ma per nulla ruffiano. Magnifico il naso, accordato su note citrine di limone e cedro, poi ananas, rosa e salvia. Elettrizzante l'assaggio, flessuoso, senza strappi, inaspettatamente secco. Una bottiglia di sicuro effetto, che non ti lascerà indifferente. In Vallagarina si fa vino da sempre. E a Marano d'Isera, nelle cantine oggi di proprietà della famiglia De Tarczal, se non da sempre, di sicuro almeno dalla metà del Seicento. Gèza dell'Adami De Tarczal, ammiraglio della Regia Imperial Flotta Austro-Ungarica, ha ricevuto la proprietà in dote dalla Contessa Alberti più di un secolo fa. Da allora, il nome De Tarczal è sinonimo di vino di altissima qualità, e questo incredibile bianco ne è la prova. I 17 ettari di vigneto si trovano a mezza collina, sul lato destro del fiume Adige. Le varietà coltivate sono quelle tipiche della zona: moscato giallo, pinot bianco, chardonnay e muller thurgau a bacca bianca; marzemino, schiava, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot a bacca scura. Si producono vini bianchi e rossi tipici del territorio, oltre ad alcune selezioni e quattro grappe. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 120.000.

La Vigna	
Terreno	Conoidi di origine morenica
Esposizione	Nord-sud, 300 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Moscato giallo 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Antipasti, carni bianche, pesce, ottimo anche con piatti particolarmente speziati e saporiti o come aperitivo
Vinificazione	Uva raccolta a mano, diraspata e condotta in pressa pneumatica dove rimane per 3 ore in macerazione a bassa temperatura (6/7°) tramite l'impiego di ghiaccio secco; trascorso questo tempo viene pressata in maniera soffice con pressioni che raggiungono al max 0,6 bar; fermentazione per 7/8 giorni a temperatura controllata di 16° con starter di lieviti selezionati; la fermentazione viene interrotta al raggiungimento di 4/5 g di zucchero residuo tramite l'abbassamento della temperatura; affinamento 6 mesi in acciaio e messa in bottiglia
Sensazioni	Color giallo oro brillante; naso stupendo di limone, ananas, cedro, rosa e salvia; bocca piena e rotonda, finale secco

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821