



ACQUISTATO IL

Moscato Giallo secco Trentino DOC

2016

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



Svinando

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 Tarctal 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 Tarctal, se non da sempre, di sicuro almeno dalla metà del Seicento. Géza dell'Adami De Tarctal, 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 Tarctal 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