ACQUISTATO IL .....

Moscato Giallo Alto Adige DOC 2018



Profumato come un Gewurztraminer, fine come uno Chardonnay

Intensissimo, a partire dal colore acceso con cui ti ammalia, fino al turbinio di profumi con cui ti travolge. È impossibile descriverlo senza utilizzare superlativi: coloratissimo, profumatissimo, piacevolissimo! E assolutamente secco. Perfetto connubio tra profumo ed eleganza: profumato come un Gewurztraminer, fine come uno Chardonnay!

Castel Sallegg ha sede a Caldaro e vanta una tradizione di qualità che parte dal lontano 1851, anno in cui gli attuali possedimenti con i vigneti circostanti divengono proprietà dei Conti von Kuenburg. Ancora oggi le cantine si trovano all'interno del Castello, a testimonianza storica di un'aristocrazia rurale che da sempre vede convivere la vita del Castello con l'attività vitivinicola.

La Vigna

Terreno	Terreni caldi permeabili all?aria con ghiaia calcarea e arenaria rossastra
Esposizione	Sud-est, 280m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	da 4000 a 6000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Moscato giallo 100%
Gradazione	13,5%
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Si presta ad abbinamenti forti: formaggi stagionati, salumi e ti stupiremo: cucina asiatica!
Vinificazione	Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione controllata a bassa temperatura 15-18°C.
Sensazioni	Colore giallo carico, ha un bouquet molto floreale, con note di cedro e camomilla, e all?assaggio è ricco, avvolgente

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821