



ACQUISTATO IL .....

Moscato Giallo Secco Alto Adige DOC 2024

2024

## Secco, ma piacevolmente aromatico



*Svinando*

Per un aperitivo fuori dagli schemi e lontano dalle solite (piacevoli) bollicine, questo è il vino giusto. Intrigante frutto di uve Moscato giallo in purezza lavorate in una inedita versione secca, il Goldmuskateller di Hans Rottensteiner è un vino incredibilmente fresco e beverino. Vinificato e affinato rigorosamente in acciaio per valorizzare al meglio le note più tipiche dell'uva, presenta un bouquet elegante e raffinato. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino tendente al dorato. Al naso potrebbe quasi sembrare un vino da dessert, con intense note aromatiche e sentori di pesca, fiori d'arancio ed erbe aromatiche. In bocca però secco, fresco e molto persistente. Un vino sorprendente, in tutti i sensi.

Non importa che il nome sia di chiare origini tedesche. La cantina Hans Rottensteiner è Altoatesina al 100%, profondamente legata al suo territorio fin dalla sua fondazione nel lontano 1530. Azienda familiare, alla guida della cantina si sono ormai succeduti diverse generazioni di viticoltori. Oggi è Hannes a ricoprire il ruolo di enologo, lasciando che il padre Anton si occupi della vigna. La tenuta si trova vicino a Bolzano, in un fondovalle alpino di grande suggestione. Filari di uva, alberi da frutto e antichi masi. La famiglia Rottensteiner coltiva prevalentemente uve autoctone, come Schiava e Lagrein. Quasi dieci ettari di proprietà, non pochi per la zona, condotti con passione e nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente, a cui si affiancano altri 75 di conferitori locali di fiducia. E se le uve sono di prima qualità, in cantina le più moderne tecnologie enologiche, fanno il resto. I vini della bella azienda Altoatesina sono qui da provare.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Sabbioso
<b>Esposizione</b>	400-500m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp. Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Trentino - Alto Adige
<b>Uve</b>	100% Moscato Giallo
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 2 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Crostacei
<b>Vinificazione</b>	Dopo una fermentazione a 19°C il vino matura in serbatoi di acciaio.
<b>Sensazioni</b>	Il Moscato Giallo è di colore giallo con riflessi dorati ed è molto aromatico con una piacevole nota di moscato che ricordano quasi un vino da dessert. In bocca però rimane 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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821