



### Vitigno

Moscato giallo

### Posizione e terreno

Vigneti in località Mareit Leiten di Caldaro, a 350 m sul livello del mare, posti su ripidi pendii esposti verso sud con prolungato irraggiamento solare e caldo terreno detritico formato da depositi morenici. Altri vigneti in località Vogelleiten e Panholzer con terreno argilloso misto a detriti calcarei.

### Annata

Il 2020 ci ha portato un raccolto precoce con buone qualità e buone quantità. La germogliazione non è stata molto precoce, ma una primavera molto calda e un'estate equilibrata sono state ottimali per lo sviluppo delle viti, tanto che abbiamo iniziato a vendemmiare già il 25 agosto. Durante la vendemmia, ci sono state ripetute fasi di pioggia, ma con il nostro pensiero veloce e il nostro meticoloso lavoro di selezione, siamo stati in grado di portare ottime qualità in cantina. L'uva moscato l'abbiamo raccolta a metà di ottobre. La maturazione era ottimale, con buccia dorata ed intensa aromaticità. La resa per ettaro era di 55 hl.

### Vinificazione

I grappoli diraspatis sono rimasti a macerare per dodici ore nella pressa per attingere aroma e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta in botti di legno e vasche di acciaio, parzialmente in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. Durante i cinque mesi dell'affinamento con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto.

### Imbottigliamento

25.100 bottiglie a giugno 2021

### Valori analitici

Zuccheri residui: 0,7 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta 5,6 g/l

### Descrizione e abbinamenti

Vino dal colore paglierino brillante e dai delicati profumi di noce moscata, essenza di cedro e pompelmo. Al palato fruttato, intenso, sapido e con aroma persistente.

Si presenta al meglio dalla prima estate 2021 a fine 2024.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Ottimo vino da aperitivo, si abbina a pietanze della cucina asiatica e a formaggi saporiti a pasta dura.



# MANINCOR