



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 2022 ci ha dato molte soddisfazioni come viticoltori. Un'annata precoce, calda in estate, con precipitazioni sufficienti e ben distribuite, notti fresche e giornate di sole in autunno. Elevata maturità fisiologica, aromi intensi, acidità croccante, alcol equilibrato. Le migliori condizioni per vini longevi, con tensione.

L'uva moscato l'abbiamo raccolta fine settembre. La maturazione era ottimale, con buccia dorata ed intensa aromaticità. La resa per ettaro era di 48 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

19.200 bottiglie

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,2 g/l

Alcol: 12 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta 5,4 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 2023 a fine 2026.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

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

Il nostro claim:

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR