



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 2023 è stato un anno impegnativo, con condizioni climatiche tutt'altro che facili. Grazie al duro lavoro e alla meticolosa attenzione ai dettagli, alla fine abbiamo ottenuto ottimi risultati. Le nostre viti hanno affrontato bene sia la primavera umida che l'estate calda e secca, e l'autunno dorato ci ha aiutato a raggiungere una maturazione perfetta. La maturazione fisiologica, la maturazione zuccherina e l'acidità sono in perfetto equilibrio. Frutta matura, carattere fresco e alcol moderato caratterizzano l'annata.

L'uva moscato l'abbiamo raccolta fine settembre. 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

22.200 bottiglie

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Alcol: 12,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta 5,2 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 2024 a fine 2027.

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