

Moscato giallo „GOLDKUSS“

Vitigno

Moscato giallo

Affinamento e conservazione

Le uve vengono pressate delicatamente e il mosto risultante viene chiarificato mediante sedimentazione naturale per eliminare le fecce. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione sulle fecce fini per 5 mesi.

Ritratto del vino

Bouquet complesso e aromatico di agrumi, citronella e note di noce moscata fino alla pesca matura. Minerale ed elegante, con un'acidità vigorosa. Un vino leggero con una freschezza giovanile e una fine dolcezza al palato.

Contenuto Alcolico	12,50 Vol. %
Acidità totale	6,9 g/L
Residuo zuccherino	15,00 g/L

