

## 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.

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

