

## Goldkuss 2024

Moscato Giallo



### Ponsiglio di degustazione:

- Temperatura di servizio: 8 – 10 °C
- Abbinamenti: Si abbina bene ad antipasti leggeri, pesce, crostacei e carni bianche. Ideale anche come aperitivo.

### Caratteristica:

Un vino bianco straordinariamente aromatico ed elegante, caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante con affascinanti riflessi dorati e un bouquet estremamente intenso.

### Terroir & Resa:

Lago di Caldaro (250–500 m s.l.m.), suoli morenici calcarei arricchiti da sabbia e ghiaia. La vendemmia è effettuata manualmente su piante allevate a Guyot, per garantire la massima cura e selezione dei grappoli.

### Vinificazione:

Dopo una pressatura delicata con fermentazione controllata in acciaio, seguita da un affinamento sui lieviti fini per 4-6 mesi, che esalta la complessità e l'eleganza del vino.

### Note sensoriali:

Il vino regala profumi intensi di noce moscata, pesca bianca, albicocca, agrumi, salvia e lemongrass. Al palato si rivela fresco, fragrante e incredibilmente morbido, con un finale floreale persistente che invita a un nuovo sorso.