

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Moscato Giallo Trentino

*Istituto Agrario San Michele all'Adige*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	D.O.C.
<b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
<b>REGIONE</b>	Trentino
<b>PROVINCIA</b>	Trento
<b>VITIGNO</b>	Moscato Giallo
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Allevamento a pergola semplice trentina
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, prima decade di Ottobre.

## VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo del pigiato, seguita da una tradizionale vinificazione in bianco condotta interamente in serbatoi di acciaio.

## AFFINAMENTO

Il vino si affina per 6 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino; profumo accattivante, intenso, con sentori di fruttato e speziato vegetale. Al gusto risulta morbido, di estrema eleganza e persistenza.

Ottimo come aperitivo, accompagna bene primi piatti aromatizzati e/o speziati.

## FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.