
Castel Firmian

Moscato Giallo

TRENTINO DOC

Vitigno aromatico coltivato dai soci Mezzacorona in una zona particolarmente vocata del basso Trentino, dove il clima mite e l'aria del Lago di Garda ne esaltano il carattere suadente e deciso.



Zona di produzione

Coltiviamo questa varietà a nord del Lago di Garda, in Trentino.

Uve Moscato

Vinificazione

Uve moscato giallo in parte appassite naturalmente sulla pianta. Vinificazione tradizionale con macerazione a freddo sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata attorno ai 16-18°C. La fermentazione viene interrotta tramite raffreddamento per permettere il raggiungimento del livello desiderato degli zuccheri naturali.

Grado alcolico

10,5%

Temperatura di servizio

8-10°C

