

Selezioni

Moscato Giallo

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Vino ottenuto da uve Moscato giallo che coltiviamo nelle colline più assolate del Trentino.



Zona di produzione

Vigneti di collina.

Uve Moscato

Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate verso metà settembre. Sottoposte a pigiatura e pressatura soffice per estrarre solo il mosto più profumato ed elegante. Il mosto viene poi filtrato e refrigerato a 0°C per conservarne la freschezza e l'aromaticità. Il vino base aggiunto di lieviti selezionati viene sottoposto a rifermentazione naturale in autoclave alla temperatura di 13-14°C. Raggiunta la pressione e il residuo zuccherino desiderati, si raffredda rapidamente a -2/3°C per bloccare la fermentazione e consentirne la stabilizzazione tartarica. Lo spumante viene filtrato e imbottigliato a bassa temperatura per mantenere e preservare al meglio le sue caratteristiche.

Grado alcolico

7%

Temperatura di servizio

4-6°C

