



RITTERHOF

WEINGUT • TENUTA

GOLDMUSKATELLER – MOSCATO GIALLO

DENOMINAZIONE DEL VINO

Goldmuskateller

Vigneto delle Dolomiti IGT

UVE

Moscato giallo

AREA DI COLTIVAZIONE

Le zone di coltivazione delle uve di Moscato giallo si trovano nella Bassa Atesina e nell'Oltradige a 370 – 450 metri sul livello del mare. Le uve potate a guyot crescono su caldi terreni argillosi e sabbiosi e su terreni morenici ricchi di sostanze minerali.

RACCOLTA & RESA

La selezione delle uve di Moscato giallo avviene a mano da metà a fine ottobre. La resa è di 70 ettolitri per ettaro.

VINIFICAZIONE

Subito dopo il raccolto le uve di Moscato giallo vengono trasportate alla cantina in cassette da 220 kg, dove vengono leggermente schiacciate e fatte macerare a freddo per alcune ore. Attraverso la successiva fermentazione a temperatura controllata di 19°C, questo vino assume il suo gusto unico e il suo accentuato aroma di moscato.

DESCRIZIONE DEL VINO

Questo Moscato giallo si contraddistingue per il suo colore giallo oro dai riflessi verdognoli, per le sue intense note fruttate di frutti maturi nonché per i tipici aromi di moscato. Al palato si presenta fresco con acidità croccante e un retrogusto fresco, rotondo e discretamente minerale.

ABBINAMENTI

Il Moscato giallo è particolarmente indicato come vino da aperitivo.

