



Amperg



Alto Adige Moscato Giallo „AMPERG“

Vino: Moscato giallo AMPERG

Vitigno: Moscato giallo 100%

Allevamento: pergola e Guyot)

La posizione e le sue caratteristiche: Le uve Moscato giallo per questo vino provengono dai vigneti attorno al paese di Caldaro in Oltradige.

Vinificazione: L'attenta selezione dopo un anno di duro lavoro nei vigneti rappresenta la condizione di partenza per la torchiatura. Dopo l'accurata diraspatura dell'uva e un primo periodo di macerazione a freddo, si procede a pigiatura soffice del mosto. La temperatura del mosto viene regolata a ca. 17° C, dopodiché può iniziare la fermentazione. Dopo circa una settimana si effettua la prima svinatura. I mesi seguenti il vino rimane in acciaio a fermentare sui lieviti frequentemente rimastati. Verso aprile dell'anno successivo il vino viene imbottigliato.

Descrizione del vino: Il Moscato giallo seduce con la sua aromaticità unica. Asciutto e speziato al palato, il vino si rivela una positiva sorpresa.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi.

Profumo: spiccatamente aromatico, caratteristico, con forte sentore di noce moscata e note di frutti esotici maturi.

Sapore: mediamente robusto, armonioso. Retrogusto fresco, molto intenso e duraturo; asciutto.

Accostamenti: antipasti saporiti, pesce affumicato e carni bianche, è gradito anche come aperitivo.



- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Cartone 6 x 0,75l



Pallet 10 x 11 Cartoni