

## ***San Vigilio Moscato Giallo Trentino Doc Liquoroso*** **VINI DOLCI**

*Particolare vino da dessert inconfondibile per il suo delicato e caratteristico aroma. Particolarmente apprezzato dal gentil sesso, è ideale sul dessert.*



***Zona di produzione:*** Alcuni vigneti circoscritti della Vallagarina, conoide calcareo di Besenello o la zona di Mori.

***Vitigni:*** Esclusivamente Moscato Giallo, coltivato in Trentino da tempo immemorabile. La produzione risulta alquanto incostante a causa della sensibilità presentata dal vitigno alle piogge ed a fenomeni di colatura dei fiori che si possono verificare durante la fioritura. Il grappolo è piuttosto grande, piramidale, allungato e spargolo.

***Vinificazione ed affinamento:*** Dopo la pigiatura si effettua una breve macerazione a freddo a contatto della buccia per consentire una migliore estrazione degli aromi. Segue la fermentazione a temperatura controllata e la lavorazione "in liquoroso"; la conservazione e l'affinamento in tank di acciaio inox, con un breve passaggio in botti di rovere, precedono l'imbottigliamento.

***Dati analitici:*** -Alcool: 15,00% vol. -Acidità totale: 6 g/l -Estratto secco netto: 22 g/l -Zuccheri residui: 80 g/l - Contiene solfiti

***Caratteristiche organolettiche:*** Colore giallo oro a volte anche leggermente carico. Profumo intenso, delicato, spiccatamente aromatico. Sapore piacevolmente dolce, molto ampio, caldo e suadente, di grande stoffa e singolare carattere.

***Abbinamenti:*** I classici dolci della cucina Italiana con le mele, da provare con la panna cotta. Ottimo come vino da conversazione a fine pasto per accompagnare un indimenticabile momento conviviale

***Temperatura di servizio:*** 12-14°C