

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

Particolare vino da dessert inconfondibile per il suo delicato e caratteristico aroma.



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 a fine pasto per accompagnare un momento conviviale

Temperatura di servizio: 12-14°C