



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.  
39052 Caldaro (BZ)  
Tel. +39 0471 963 135  
Fax +39 0471 963 393  
www.kettmeir.com  
info@kettmeir.com

## Moscato Giallo Vallagarina I.G.T.

UVE:	Moscato Giallo
ZONA DI PRODUZIONE:	Vallagarina intorno a Rovereto
ALTIMETRIA:	200-300 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Diversi, da terreni di riporto, fertili di fondovalle a terreni autoctoni soprattutto di origine calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3000-3500 per la pergola
EPOCA DI VENDEMMIA:	Inizio-metà di ottobre
GRADO ALCOLICO:	10,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	12° - 14° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano medio volume
DURATA:	2 anni

### SCHEDA TECNICA

Vinificazione in bianco con breve macerazione delle bucce e successiva pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio a temperatura controllata 17-18°C. L'affinamento avviene in acciaio sui lieviti fino alla fine di gennaio, quando il prodotto viene preparato per essere messo in bottiglia.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino, profumo intenso e caratteristico del vitigno. Si apre in bocca con un gusto fresco, piacevolmente dolce e mantiene nel finale una persistenza armoniosa.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con la pasticceria secca o con dessert tipici altoatesini, come strudel, krafen e crostate alla frutta.

Moscato Giallo

