

Moscato Giallo

Vitigno: Moscato giallo cloni vari

Terreno: calcareo-dolomitico

Età delle viti: anno di impianto 1991

Densità: 6200 ceppi/ha

Forma di allevamento: spalliera con potatura a Guyot

Produzione: 65 quintali/ettaro

Produzione media bottiglie: 1500 bottiglie

Tecnica di vinificazione: vinificazione in bianco in acciaio inox a temperatura controllata

Modi e tempi di conservazione: in acciaio inox a temperatura controllata per 7/8 mesi

Degustazione: Tipico profumo varietale, melone, pesca sciroppata.

Alcool: 12,0°

Acidità: 4,5 – 5,0 ‰

Longevità: 10 anni

Abbinamento: ottimo come aperitivo, crostacei, zucca, dolci tipici trentini (strudel, torta di pane, torta di fregolotti), formaggi

Temperatura di servizio: 10 -12 gradi





VALLAROM

Questa varietà di Moscato è molto diffusa in Trentino e Alto Adige e da tradizione viene vinificato secco.

Il moscato è una varietà aromatica molto fine e delicata, per nulla stucchevole, molto apprezzato dalla Corte degli Asburgo che lo abbinavano al pesce di lago e di fiume come il salmerino tanto amato dalla Principessa Sissi.

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti vegetariani, di pesce sia crudo che cotto, si abbina bene al coniglio e come da tradizione si sposa perfettamente con gli asparagi.

Si può abbinare anche ai dolci, purchè non troppo ricchi di zucchero come quelli della tradizione trentina, tipo lo strudel, la torta di pane e la torta di fregolotti.

Ottimo come vino da meditazione.