

VINI DEL
TRENTINO ALTO ADIGE



VINI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

VITIGNO	Moscato Giallo 90%, Pinot Grigio 10%
ALCOOL	12%
ZONA VITIGNI	Cardano.
AFFINAMENTO	Batonnage fino a febbraio con affinamento "sur lies" fino inizio gennaio.
COLORE	Giallo dorato brillante con riflessi rosati.
NASO	L'estate nel bicchiere, piacevoli note floreali e melone bianco, frutta matura con nocciolo, sottili note di noce moscata incorporate in un gusto piacevole e leggero di albicocca.
PALATO	Elegante e saporito, rapporto dolce-acido equilibrato alla bevuta, piacevole percezione minerale con una nota succosa nel finale.
ABBINAMENTI	Il vino è ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente alla cucina asiatica.

