



L'illustrazione
The Illustration



Delicato e con riflessi dorati, il Moscato giallo è un tesoro antico che porta con sé il fascino di terre lontane. La sua essenza di pompelmo e cedro si fonde al profumo di noce moscata. Aromatico e fragrante, è un vino profumato dalle sensazioni dolci che evolvono nel tempo. Per il suo gusto fresco è particolarmente indicato per dolci e dessert.

Delicate and with golden lights, Moscato Giallo is an ancient treasure that carries with it the charm of distant lands. Its essence of grapefruit and citron blends with the fragrance of nutmeg. Aromatic and fragrant, it is a scented wine with sweet sensations that evolve over time. Its fresh taste makes it particularly suitable for cakes and desserts.

Scopri gli altri vini del mondo Aria
Discover the other wines of the "Aria" world
Cabernet Franc • Chardonnay • Pinot Bianco
Pinot Grigio • Malbec • Prosecco Frizzante

Moscato Giallo

○ Aria

SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T Trevenezie

Varietà d'uva: Moscato Giallo

Sistema di allevamento: Sylvoz, Guyot bilaterale

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di vendemmia: Seconda, terza decade di settembre.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare in pressa per circa 12 ore per attingere aroma, colore e struttura dalle bucce. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino con affascinanti riflessi dorati.

Profumo: Complesso, accattivante e dalle sensazioni dolci che evolvono nel tempo. Bouquet ricco e multi sfaccettato: il delicato profumo di noce moscata ed essenza di pompelmo e di cedro, si fondono a note floreali.

Gusto: Aromatico, fragrante, fresco ed intenso. Presenta una leggera sapidità e un aroma persistente.

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per dolci e i dessert in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C

DATA SHEET

Denomination: I.G.T Trevenezie

Grape variety: Moscato Giallo

Training system: Sylvoz, bilateral Guyot

Pest management: integrated pest control with controlled environmental impact.

Harvest time: second and third ten days of September.

Vinification: the grapes are delicately destemmed and left to macerate in the press for about 12 hours to extract aroma, colour and structure from the skins. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: at the end of fermentation, the wine is kept on the lees in stainless steel containers for three months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: Flaxen yellow with captivating golden hues.

Aroma: Complex, captivating and with sweet overtones that evolve over time. Rich, nuanced bouquet: the delicate scent of nutmeg and essence of grapefruit and cedar blend with floral notes.

Taste: Aromatic, fragrant, fresh and intense. It has a slight savouriness and a persistent aroma.

PAIRINGS

Particularly suitable for cakes and desserts in general.

SERVING TEMPERATURE

12-14° C