



## Fior di Vite Moscato giallo

- Anbaugebiet:* Region Venetien, Provinz Verona, östliches Moränengebiet im Hinterland des Gardasees.
- Bodenart:* Lehmyger, leicht sandhaltiger Boden moränischen Ursprungs.
- Weinherstellung:* Ernte Ende September per Handlese. 24-stündige Maischung im geschlossenen, stickstoffgesättigten Tank. Gärung bei kontrollierter Temperatur: zunächst 3-4 Tage bei 12°C, anschließend schrittweise Erhöhung bis auf 16°C.
- Ausbau:* Lagerung im Edelstahlfass mit 60-tägigem Ausbau auf der Hefe.
- Farbe:* Strohgelb.
- Bouquet:* Blumige Duftnoten mit Nuancen von Honig, Holunder und Aprikose sowie typische Aromen der gelben Muskatellertraube.
- Geschmack:* Sehr fruchtig und mit einer Spritzigkeit, die für eine ausgewogene Süße sorgt.
- Lagerung:* Behält seine Merkmale mehr als 2-3 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with appetizers, creamy and dry cake desserts.



9,50 % Vol



Serve at 6 - 8 °C



Moscato Yellow