TRENTINO SUPERIORE DOC MOSCATO GIALLO CASTEL BESENO

CLASSIFICAZIONE TRENTINO SUPERIORE CASTEL BESENO Denominazione di origine controllata

NOME I Castel Beseno - enOpere

COMPOSIZIONE 1100% Moscato Giallo

ZONA DI PRODUZIONE I Conoide di Besenello

SISTEMA DI COLTIVAZIONE I Pergola trentina

VENDEMMIA I Raccolta a mano m cassette ed arelle

VINIFICAZIONE I Dopo l'appassimento in fruttaio per minimo due mesi, l'uva è pigiata e lavorata in criomacerazione in riduzione, con fermentazione ed affinamento in botti di acciaio inox.

NOTE GUSTATIVE Colore Giallo paglierino

Profumo I Sentori di salvia, limone e frutta tropicale secca

Gusto I Aromatico, dolce, morbido e persistente

GRADO ALCOLICO I 11,5 % voi FORMATO TEMPERATURA DI SERVIZIO 110° C

ABBINAMENTI I Accostato a dessert, finger food dolci e salati o a fine pasto in meditazione

Le condizioni pedoclimatiche e l'ottima esposizione solare fanno si che le uve provenienti da questa **"zona dei moscati"**, dominata dal vecchio castello, siano un prodotto di grande equilibrio di profumi, aromi e colore.