

GLORIA

DENOMINAZIONE: DOC Trentino Moscato giallo

ZONA DI PRODUZIONE: Chizzola

GRADO ALCOLICO: 11,00% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 20 g/litro

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Terreno di conoide, calcareo, mediamente argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Trentina

VINIFICAZIONE: L'uva, che si presenta con acini di un intenso giallo dorato, viene raccolta dopo la metà del mese di settembre. Le uve sostano in pressa per il tempo necessario all'estrazione degli intensi sentori aromatici presenti nella buccia degli acini. Il mosto pulito svolge poi la fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio.

PROFILO SENSORIALE: Il vino si presenta con un colore giallo, talvolta dorato, un profumo aromatico tipico di moscato con sentori che ricordano la salvia. Al sapore si presenta dolce, delicato ed armonico.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: dessert e pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERIZIO: Il vino va servito alla temperatura di 12 gradi e stappato al momento.

