

MOSCATO GIALLO



Inspirati e quasi stregati dalla degustazione di un vecchio (allora di 18 anni) vino Moscato Giallo secco del 1970 di produzione "casalinga" ma meravigliosamente evoluto e integro. Abbiamo poi iniziato a produrlo con la vendemmia 1989, da vecchi vigneti a pergola semplice, in bassa collina a nord di Trento (fascia 300 metri); uve vendemmiate a mano verso fine settembre - primi ottobre, e vinificate in bianco con parziale sosta in pressa prima della spremitura. Il mosto lo fermentiamo con grande attenzione ai lieviti e successiva permanenza sulle proprie fecce fini. Lo imbottigliamo a primavera.

Curiosità: il Moscato Giallo, portato due millenni fa dagli antichi Romani in Trentino Alto Adige, è una piccola chicca di tradizione locale.

Lo proponiamo d'annata ma si mantiene ed evolve bene nel tempo.



Note organolettiche

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: intenso, floreale con spiccate note tipiche di moscato.

GUSTO: secco, di equilibrata acidità in bocca, seduce per la squisita fragranza aromatica che ricorda con discrezione proprio l'uva e per il persistente retrogusto, delicato, non invadente, armonico.



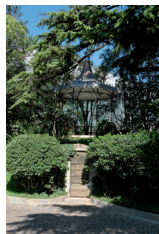
Si beve a 9-12°C di temperatura.



Buon aperitivo, si abbina anche con carni bianche e formaggi freschi; ben si sposa con prosciutto e melone.



BOLOGNANI



Via Stazione 19 _ 38015 Lavis (Trento) _ Italy
t. +39 0461 24 63 54 _ f. +39 0461 24 62 40

bolognani.com