MOSCATO GIALLO

ZONA DI PRODUZIONE:
Paradiso (UD) - IGP TreVenezie

VARIETÀ UVE:
Moscato giallo 100%

NATURA DEL SUOLO:
prevalentemente argilloso
con presenza di caranto*.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot.

PRODUZIONE:
quintali per ettaro 100.

GRADO ALCOLICO:
10 % Vol.

VINIFICAZIONE:
Raccolta delle uve meccanica, separazione delle bucce dopo 10-12 ore di macerazione con le stesse. Segue una pressatura soffice degli acini. La vinificazione procede a basse temperature in cisterne di acciaio con lieviti selezionati. Infine viene fatto rifermentare in autoclave per 30-45 giorni.

CARATTERISTICHE:
Vino frizzante, dolce di colore giallo paglierino. Perlage fine e persistente. Al naso denota i sentori tipici dell'uva di origine a maturazione. Aromi di frutti esotici, miele e pesca, in bocca risulta pulito e persistente la sua dolcezza non è mai stucchevole.

ABBINAMENTO:
Ottimo con i dolci secchi, biscotti e crostate. Da abbinare durante le feste con il panettone e la colomba. Accompagna bene anche creme e confetture in genere.

* Caranto, dal latino caris (sasso), è il nome locale di un paleosuolo pleistocenico costituito da un'argilla limoso-sabbiosa estremamente compatta, di colore variabile dal marrone chiaro al grigio chiaro, con striature color ocra.

PARADIIS