



MOSCATO GIALLO

I.G.T. DELLE VENEZIE

LA TERRA D'ORIGINE DEI VARI MOSCATO SAREBBE LA GRECIA. GIÀ AI TEMPI DEI ROMANI NE PARLAVA CATONE CHE LE CHIAMAVA UVE "APIANAE", DAL NOME DELLE API CHE NE CIRCONDAVANO I GRAPPOLI PIÙ MATURI, PER IL FORTE E INTENSO PROFUMO CHE DA ESSI VENIVA LIBERATO. DALL'OPERA DELL'UOMO E DAI NUMEROSI INCROCI, NACQUERO VERE E PROPRIE VARIETÀ: MOSCATO BIANCO, GIALLO, ROSA E NERO.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno: Moscato Giallo in purezza

Tipologia di vino: Bianco dolce

Nome vigneto: "Fantin", situato nel Comune di Premariacco

Natura del terreno: Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

Altitudine: 150 mt. slm

Anno impianto: 2002

Esposizione: Sud

Produzione di uva per ettaro: 90 q.li

Forma di allevamento: Cappuccina

Vendemmia: Tardiva; manuale con cernita dei grappoli

Vinificazione: L' uva raccolta viene delicatamente diraspata. Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (18-20°C) in recipienti di acciaio inox, che viene interrotta e non svolta totalmente, in modo da conferire al vino il sapore fresco e dolce tipico del vitigno. Il vino viene quindi affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

SCHEDE ORGANOLETTICA

Gradazione alcolica: 10% vol.

Acidità totale: 5.9 gr./l.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Periodo di conservazione: 2/3 anni

Note sensoriali: Vino dal colore giallo paglierino intenso, leggermente frizzante. Al naso si presenta pieno, intenso, aromatico, con note fruttate, floreali e speziate tipiche del bouquet della varietà Moscato. Il suo sapore unico ed inconfondibile, si esprime con una dolcezza lieve, mai stucchevole, di ottimo equilibrio e sottofondo aromatico.

Abbinamenti gastronomici: Tipico vino da fine pasto o da dessert. Ottimo con dolci a pasta lievitata eventualmente farciti con creme o confetture alla frutta.



MOSCATO GIALLO I.G.T. DELLE VENEZIE

THE LAND OF ORIGIN OF THE VARIOUS MOSCATO GRAPES IS BELIEVED TO BE GREECE. EVER SINCE ROMAN TIMES CATO TALKED ABOUT THEM AND CALLED THEM "APIANAE" GRAPES, FROM THE NAME OF THE BEES BUZZING AROUND THE RIPEST BUNCHES, DRAWN BY THE STRONG, INTENSE PERFUME RELEASED BY THEM. REAL VARIETIES WERE CREATED BY MEN'S WORK AND BY NUMEROUS BLENDINGS: MOSCATO BIANCO, MOSCATO GIALLO, MOSCATO ROSA AND MOSCATO NERO.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Grape variety: Moscato Giallo in purity

Wine typology: Sweet white

Vineyard name: "Fantin", located in the municipality of Premariacco

Nature of soil: Marnous-arenaceous rocks of eocenic origin rich in mineral salts and many other micro-elements

Altitude: 150 m a.s.l.

Year of planting: 2002

Exposure: South

Grape yield per hectare: 90 qt.

Growing technique: "Cappuccina"

Harvesting: Late; manual with grape bunch selection

Vinification: Once the grapes have been picked, they are delicately destemmed. Soft pressing of the grapes follows and the obtained must is clarified by decantation. The vinification continues with the alcoholic fermentation in temperature controlled (18°-20°C) stainless steel tanks. The process is interrupted and not carried out to the end in order to give the wine that refreshing, sweet flavour which is typical of this variety. The wine is then refined in stainless steel vats for 3-4 months.

INFORMATION ORGANOLEPTIC

Alcohol content: 10% vol.

Total acidity: 5.9 g/l

Serving temperature: 8°C-10°C degrees

Preservation time: 2/3 years

Sensory properties: Intense yellow-straw colour, slightly sparkling. On the nose it is full, intense, aromatic, with fruity, floral and spicy hints which are typical of the bouquet of moscato variety. Its unique and unmistakable flavour reveals itself through light sweetness, never cloying, with excellent balance and aromatic aftertaste.

Gastronomic combinations: Typical "after-a-meal" or dessert wine. Excellent with risen pastry sweets either plain or filled with creams and fruit jams.

DAS HEIMATLAND DER VERSCHIEDENEN MOSCATO SEI GRIECHENLAND. SCHON ZUR RÖMERZEIT ERZÄHLTE CATO DAVON UND NANNT SIE „UVE APIANAE“, DER NAME KOMMT VON DEN BIENEN, DIE DIE REIFSTEN TRAUBEN WEGEN IHRES STARKEN UND INTENSIVEN DUFTES UMSCHWIRRTEN. DURCH DES MENSCHEN ARBEIT UND AUS DEN ZAHLREICHEN KREUZUNGEN, ENTSTANDEN EIGENE REBSORTEN: WEISSER, GELBER, ROSA UND SCHWARZER MOSCATO.

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte: Moscato Giallo reinsortig

Weintypologie: Süßer Weißwein

Name des Weinberges: "Fantin", liegt in der Kommune Premariacco

Bodenbeschaffenheit: Mergel-Sandsteinfelsen aus dem Eozän, reich an Mineralsalzen und vielen anderen Mikroelementen

Höhe: 150 m ü. M.

Anbaujahr: 2002

Exposition: Südlich

Hektarertrag: 90 hl/ha

Erziehungsform: Bogenstamm

Weinlese: Spätlese, von Hand gepflückt mit Sortierung der Trauben

Vinifikation: Die abgelesenen Trauben werden vorsichtig abgebeert. Danach werden die Trauben leicht gepresst und der daraus entstandene Most wird dekantiert und geklärt. Die alkoholische Gärung setzt die Vinifikation fort, dabei wird die Temperatur in Inox-Tanks ständig unter Kontrolle gehalten (18°-20°C), der Gärungsprozess wird unterbrochen und nicht zu Ende geführt, um dem Wein den typischen frischen und süßen Geschmack der Rebe zu verleihen. Der Wein wird anschließend während 3-4 Monaten in Inox-Tanks verfeinert.

INFORMATIONEN ORGANOLEPTISCHEN

Alkoholgehalt: 10%V

Säuregehalt: 5.9 g/l

Serviertemperatur: 8-10 Grad

Konservierung: 2/3 Jahre

Wahrnehmungsnoten: Strohgelber, zu goldgelb tendierender Weißwein, leicht frizzante. Volles, aromatisches, intensives Bouquet mit fruchtig-blumigen und würzigen Duftnoten, typisch für diese Rebsorte. Sein Geschmack ist einzigartig und unverkennbar, er entfaltet sich leicht und lieblich, niemals aggressiv, eine hervorragende Harmonie mit aromatischem Hintergrund.

Speisenempfehlung: Typischer Dessertwein, ausgezeichnet zu Hefengebäck mit Crème oder Konfitürenfüllung.

