

Moscato Giallo Egoè

LE SELEZIONI

VARIETÀ: Moscato Giallo

DENOMINAZIONE: Vigneti delle Dolomiti IGT

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°


MORI COLLI ZUGNA
CANTINA DAL 1957



VIGNETI

Il vino è ottenuto dall'uva Moscato Giallo proveniente da alcuni piccoli appezzamenti ubicati in una zona semi collinare particolarmente soleggiata sui caratteristici gradoni alle spalle dell'abitato di Mori e Serravalle.

METODO

L'uva viene raccolta alla fine del mese di settembre, deposta in piccole cassette e lasciata ad appassire in un locale ben arieggiato ed asciutto fino al mese di dicembre. Raggiunto il giusto appassimento, l'uva viene pigiata ed il mosto ottenuto, fatto fermentare in barrique fino a raggiungere un ottimale grado alcolico ed un equilibrato residuo zuccherino. Dopo un ulteriore e giusto periodo di affinamento in piccole botti ed in bottiglia, il vino è pronto per il consumo.

CARATTERISTICHE

Al colore il vino si presenta giallo dorato molto carico, il profumo è un complesso di sentori speziati e mielati, ben armonizzati fra di loro, anche nel gusto che è pieno ed armonico.

ABBINAMENTI

È un vino indicato per accompagnare i dessert ed in particolare i dolci a base di noci e mandorle. Ottimo per accompagnare i formaggi.