



GOLDMUSKATELLER 2024

ALTO ADIGE

Vitigno: Moscato giallo

Sito: Kalterersee-Bärental 360 m s.l.m.

Resa: 90 quintali/ettaro

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Acidità: 5,2 g/l

Residuo zuccherino: 4,8 g/l

Descrizione: come il nome suggerisce, in questo vino spiccano le note di noce moscata. L'uva cresce nel clima mediterraneo sulle pendici sopra il lago di Caldaro, ed è caratterizzata da profumi di fiori d'arancio e agrumi, impressionanti al palato con un finale incantevole.

Abbinamento: il nostro Goldmuskateller è un perfetto vino aromatico da aperitivo, che accompagna piatti di pesce e antipasti o formaggi.

Temperatura di servizio: 9° - 11°C