GELBER MUSKATELLER

Ubicazione: da diverse località intorno a Poysdorf

Terreno: terreno loess profondo e argilloso

Viti: fino a 16 anni, allevamento medio-alto, 4000 ceppi/ettaro

Vendemmia: Raccolta manuale selezionata ad ottobre 2021

Resa: 55 hl/ha

Vinificazione: breve macerazione, lavorazione soffice, fermentazione fredda a 18-20° C in vasche di acciaio, 6 mesi di affinamento sui lieviti.

Imbottigliamento: aprile 2022

Alcool: 12,0% Vol.

Zucchero residuo: 1,1 g/l

Acidità: 5,9 g/l

Caratteristiche: giallo-verde chiaro, esotico, intenso e fruttato, vivace acidità e discreta persistenza.

Consiglio alimentare: può essere utilizzato singolarmente sia con cucina leggera come con insalate e antipasti e anche semplicemente da solo come aperitivo.